Des Hausvaters Dritten Theils Drittes Stück.

Inhalt:

Beschluß der Nachricht von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obstsorten und Früchten.

Zweyte Auflage.

Mit Churfürstlich-Sächsischer gnädigster Freyheit.

Hannover,

Im Verlag der Helwingischen Hof-Buchhandlung 1776.

L'oeil du maitre ſuffit, il peut tout opérer.
L'heureux cultivateur des préſents de Pomone,
Des filles du Printems, des tréſors de l'Automne.
Maitre de ſon terrain, menage aux arbriſſeaux
Les ſecours du ſoleil, de la terre, & des eaux.
Par des légers appuis ſoutient leurs bras débiles,
Arrache impunement les plantes inutiles;
Et des arbres touffus, dans ſon clos renfermis
Emonde les rameaux de la ſeve affamés.
Son docile terrain repond à ſa culture;
Miniſtre induſtrieux des loix de la nature,
Il n'eſt pas traverſé dans ſes heureux deſſeins.

Voltaire.

Achte Abtheilung.

Von den Agrumen.

---

§. 269.

Man hat diesen Namen **von Agrumen**, Agrumi, (§. 10.) denen Bäumen beygelegt, welche wir im Deutschen unter dem Namen von der **Orangerie** zu begreifen pflegen.

Die Alten theilten solche in drey Geschlechter.

1) **Orangen.**

2) **Limonen.**

3) **Citronaten.**

Der **Ritter Linne** vereinbaret sie aber unter einem Geschlechtsnamen *Citrus*, und ihm folgen die neuern Botanici.

Ich bin bey diesem Geschlechte noch zweifelhafter, als bey andern, was man eigentlich Species oder Varietates nennen könne: der **Ritter Linne** nimmt nur zwo Hauptsorten an, nemlich **Orangen** und **Citronaten**, die dritte, nemlich die **Limonen** sind

aber noch leichter, wie die Citronaten zu unterscheiden.

Der Garten, den ich besitze, hat wol die stärkste Sammlung von Agrumen enthalten, die jemals ein Privat-Garten in Deutschland aufweisen können; indem der Stifter desselben schon vor Anfang dieses Jahrhunderts sich Mühe gegeben, und über zwanzig Jahr daran gesammlet hat, alle mögliche Sorten, selbst aus Italien zusammen zu bringen; so daß die Sammlung schon im Jahre 1714 aus 49 Arten Orangen, 133 Limonen und 38 Citronaten bestanden, und dero Zeit ein Cavalier aus Maynz, welcher 1714 den Garten besehen hat, und bey seiner Zurückkunft in Maynz versichert, darin über Hundert dergleichen Sorten gesehen zu haben, darüber in einer Wette ein Stückfaß Wein gewonnen hat, wie er ein Verzeichniß von mehr denn 200 Sorten kommen lassen und vorzeiget, auch den Churfürsten einen großen Vorrath von unterschiedenen Früchten, den man ihm zugesandt hatte, einliefert. Da ihm Anfangs Niemand Glauben beymessen wollen, sondern er vielmehr von einem jeden mit seiner freygebigen Erzählung ausgelachet worden.

Da die mehrsten dero Zeit gesammleten Sorten noch vorhanden, oder wenigstens genau beschrieben und abgemahlet worden, so habe Gelegenheit gehabt, genauere Anmerkungen als andere zu sammlen, und werde mich daher bemühen, ob die Lehre von den Agrumen etwas genauer auseinander setzen und klar machen kann.

§. 270.

Alle zu den Agrumen gehörende Arten wachsen zu einen stets grünenden Baum mit geraden, ziemlich

lich dicken Schafte, weisser stark riechenden fünfblättrigen Blume, und runder Frucht; deren äussere Schelfe aus lauter kleinen, mit Oel angefüllten Bläsgen bestehet.

Die **Wurzel** des Baums ist weißlich, zäsericht, und riechet stark.

Das **Holz** ist weißgelblich, schwer, vest, glatt, nimmt eine Politur an, und hat keine merkliche Luftlöcher noch Kringe; an einigen Arten ist es aber schwammigter als an andern.

Die **Borke** ist glatt, gesprenkelt, berstet nicht auf; ist aber an einer Art weißlichter als an andern.

Die **jungen Zweige** sind allemal erst grün und glatt, an vielen Sorten stachelicht.

Die **Blätter** sind glatt, glänzend; haben gar nichts rauhes; oben dunkelgrün, unten heller; dick und fleischicht, von starkem Geruche, bittern Geschmacke und öligtem Wesen. In der Mitte gehet eine oben etwas eingebogene, unten stark hervorstehende, und sich in verschiedene Nebennerven theilende Ribbe herdurch. Die Oberfläche ist an einigen platt, unis, an andern erhoben.

Der Rand ist bald mehr bald weniger ausgezackt. An einigen Sorten sind die Blätter oval, und oben und unten stumpf, an andern sind sie mehr zugespitzt.

Die **Stiele** der Blätter (Petioli) sind besonders merkwürdig, indem solche mit einem Knie oder Gelenke mit den Blättern nur zusammen hangen, also sich davon trennen lassen, und nicht in einem Stücke fortgehen. Der Stiel hat bey einigen an beyden Seiten bald grössere, bald geringere Lappen in Gestalt eines Herzens; so nennet man ihn **geflügelt**.

Nebenblätter, folia stipulacea; **Blütheblätter**, folia floralia; und **Knospen**, gemma; hat keine von denen hieher gehörenden Arten.

Die Blüthe kommt in den Winkeln der Blätter auch aus dem alten Holze unmittelbar bald einzeln, bald in kleinen Sträussern hervor.

Die Blüthzeit ist im Sommer im Junius und Julius; die angesetzten Früchte reifen über ein Jahr, und oft funfzehn Monate und noch später nachher.

§. 271.

In Ansehung jeder Blume sind folgende Theile zu bemerken.

Calix, **das Blumenbehältniß** ist ein platter, holzigter, auf einem kurzen Stiele sitzender Teller mit einem kleinen aufgebogenen fünffach getheilten Rande.

Dieses Behältniß bleibt nicht allein, sondern wächset an einigen Sorten zu einer merklichen Grösse an.

Corolla; die **Blume** selbst bestehet aus fünf langen, oben zugerundeten, ausgehöhlten, sich ausbreitenden, fleischichten, öligten Blättern.

Die Farbe ist gemeiniglich weiß, an einigen auswendig röthlicht.

Stamina; in der Mitte stehen im Ringe ohngefähr zwanzig weisse, gerade **Staubfäden**, welche einen Cylinder bilden; an der Spitze von jedem sitzet ein länglichtes gelbes bewegliches Staubkölbchen.

Da mehrere Staubfäden unten zu Zeiten zusammen gewachsen sind, so hat der **Ritter Linne** daher Gelegenheit genommen, dieses Geschlecht von der eilften Klasse, wohin es seiner Natur nach, nächst dem Prunus zu gehören scheinet, zu trennen, und ihm eine besondere achtzehnte Klasse, die er Polyadelphia nennet, zu widmen.

Pistil-

Pistillum; in der Mitte zwischen den Staubfäden auf einer etwas erhöheten Fläche sitzet ein runder Eyerstock, und über demselben ein dicker, walzenförmiger Staubweg, (Stylus) in der Länge der Staubfäden, mit einer etwas verdickten, rüsselförmigen Oefnung, Stigma globosum capitatum.

Pericarpium; das Saamenbehältniß ist eine runde Frucht, welche aussen mit einer, aus kleinen Bläsgen zusammen gesetzten, gefärbten, ein flüchtiges Oel enthaltenden Schelfe bedecket ist, und darunter ein weisses, trockenes schwammigtes Fleisch, in der Mitte aber eine ungewisse Anzahl von Fächern hat; Jedes Fach ist mit einer feinen Haut eingeschlossen, und inwendig mit lauter kleinen Bläsgen voller Saft angefüllet, zwischen welchen die Kerne ohne Ordnung liegen. In der Mitte lassen diese Fächer eine hohle Röhre.

Semina; die in ungewisser Anzahl vorhandene Saamenkörner sind groß, oben breit, unten zugespitzt, eckigt, mit einer weißen, ungleichen zähen Schale bedecket; enthalten einen getheilten Kern, zwischen dessen zwey Blätter in der Spitze der neue Keim verwahrt wird; und liegen zwischen denen eben beschriebenen Saftbläsgen hin und wieder (Semina nidulantia.)

§. 272.

An der Frucht ist annoch insbesondere zu bemerken.

1) Ihre Form. Alle Agrumen sind eigentlich rund; von einigen aber sind die Früchte etwas in die Länge gezogen oder länglicht, fructus producti, als die Citronaten.

Eine recht **runde Kugel** geben die mehrsten Pomeranzen.

Gegen dem Stiele fallen etwas ab die Pompelmus, Bergamotten, Peretten.

Gegen der Spitze fallen ab, die Cedro da Fiorenza.

Oval sind, das Limöngen.

Eyrund, einige Peretten.

Platt gedruckt, einige Pomeranzen.

In der Mitte eingezogen, die Cedra a Zuchera.

2) In Ansehung der äussern Theile nennen wir

a) **Die Spitze** die Stelle, wo der Staubweg an der jungen Frucht angewachsen gewesen; welcher sich gemeiniglich ablöset, an einigen wenigen Früchten aber bleibt; als an den Bergamotten und Cedro col pigolo *Volk.* II. 121.

Wo der Staubweg sich ablöset, ist zu Zeiten eine kleine Narbe sichtbar, sonderlich an den jungen Früchten.

Die Spitze selber ist entweder **eingedruckt**, wie an den Pompelmus;

Oder **eben**, wie an den Appelsinen;

Oder **hervorstehend**, wie an allen Limonen;

Oder **sehr verlängert**, wie an einigen Citronaten.

b) Die Spitze ist zu Zeiten durch eine besondere Vertiefung gleichsam von der übrigen Frucht unterschieden; so nennen wir solches einen **Absatz**, welcher an einigen sehr merklich und groß ist; als an Cedrato da Garda *Volk.* II. 59.

Ist der Absatz klein, und in Gestalt eines runden Knopfs über der sonst zugerundeten Frucht erhoben, so heißet man es eine **Warze**, als an der **Tettine**.

Die

Die Vertiefung neben dem Absatze ist besonders merkwürdig an dem **Adamsapfel.**

Ist nur neben der Spitze eine bloße Vertiefung im Zirkel, ohne daß sich ein besonderer Absatz erhebet, so wird es ein **Kring** genannt, als an einigen Pomeranzen.

Tritt die Spitze weit heraus, so wird die Frucht **zugespitzt**, als Cedrato acuminato *Volk.* II. 55.

c) Der **Grund** der Frucht ist, wo sie sich vom Stiele ablöset, und wo eine vertiefte merkliche Narbe in der Grösse des Stiels entstehet. **Volkamer** hat solche vergrößert vorgestellet im I. Th. S. 101 und 103.

d) Die übrige **Oberfläche** ist entweder **platt**, wie an den Pomeranzen, oder **höckericht**, wie an den mehrsten Citronaten, oder **gereifelt**, wie am Aranzo incanellato, oder hin und wieder **vertieft**, und mit kleinen Grübgen versehen, wie an den mehrsten Citronen.

3) Bey der **Schelfe** betrachten wir

a) Ihre **Farbe.** Diese ist allemal gelb, wechselt aber vom hellesten bis zur dunkelsten Schattirung ab; daher wir ein helles blasgelb, **Citronengelb**, und hingegen hoch dunkelgelb, **Orangengelb** nennen; weil die Citronen am hellesten von Farbe sind, die Pomeranzen hingegen in das rothgelbe fallen. An einigen Früchten fällt das gelbe ins grünliche, als am Limöngen.

b) Ihre **Bestandtheile**; Dies sind lauter hohle, neben einander gesetzte, und mit einem flüchtigen Oele angefüllte Bläsgen. Diese sind bald kleiner und flächer, als an den Pomeranzen; bald grösser und

länger, als an den Appelsinen und Citronaten. Zwischen diesen Bläsgen zeigen sich gleichsam kleine Luftlöcher, Pori.

c) Ihren **Geschmack**; solcher ist bald **angenehm**, wie am Limöngen; bald **bitter**, wie an den Pomeranzen; bald **scharf**, wie an den Citronen; bald **müskirt**, wie an den Bergamotten.

d) Ihren **Geruch**; dieser verändert sich gemeiniglich nach dem Geschmack.

4) Bey den Früchten kommt auch noch ihre **Grösse** und **Gewicht** in Betracht. Einige Früchte erlangen eine ansehnliche Grösse, und das Gewicht von fünf, zehn bis vierzehn Pfund, wie die Citronaten und Pompelmuse. Andere bleiben gar klein, als das Limöngen, die Peretten, die Zwergorange.

5) Das **Fleisch** ist jederzeit von Farbe weiß; dagegen ist seine Substanz bald **lose** und **schwammigt**, wie an den Appelsinen; bald **zäh**, wie an den Lumien; bald **fest** aber **zart**, wie an den Citronaten und Pompelmusen.

Einige Früchte haben wenig Fleisch, wie das Limöngen: an andern ist es ausserordentlich dick, wie an den Citronaten und Pompelmusen.

Dem **Geschmack** nach ist es in allen Pomeranzen **bitter**; in den Citronaten fast **unschmackhaft**; in den Citronaten hingegen **angenehm** und etwas **biesenhaftig**.

6) Das **Mark** bestehet allemal aus lauter länglichten zugespitzten Saftbläsgen; welche in gewisse, der Länge nach abgetheilte Fächer eingeschlossen sind; diese Fächer kann man in den Orangen leicht vom Fleische auch unter sich trennen, da ein jedes in sein besonders seines Häutgen eingeschlossen ist. Die Anzahl

zahl der Fächer wechselt ab; Neun Fächer scheint die gewöhnlichste Zahl zu seyn. Einige Arten kommen selten über acht; andre haben gemeiniglich deren zehn bis zwölfe, wie das Limongen.

Die Grösse der Fächer richtet sich nach dem Fleische. In den fleischichten Früchten sind die Fächer klein und eingeschränkt, und die saftigen Früchte haben wenig Fleisch.

Die Saftbläsgen sind zum Theil mit einer ziemlich starken Haut umgeben, und leicht zu theilen, wie in den Pompelmusen; zum Theil ist das Häutgen sehr dünne und aufgeblasen; zerspringet also leicht, wie in den Citronen.

Volkamer hat sich die Mühe gegeben, alle Saftbläsgen zu zählen, und in einer Pomeranze in neun Fächern 2046, in den dreyzehn Fächern von einem Adamsapfel aber 3440 gefunden; macht auf jedes Fach von ersterer ohngefehr 227, und von letzterem 265 Bläsgen.

7) Der **Saft** insbesondere ist von Geschmack bald **süß**, wie in den Appelsinen; bald **sauer**, wie in den Citronen; bald **bitter**, wie in einigen Lumien.

Von Farbe richtet er sich nach der äußern Schelfe. Ist aber doch gemeiniglich etwas blasser, oder fällt mehr ins grünliche.

8) Die **Kerne** richten sich in Ansehung der Grösse nach der Grösse der Frucht; so daß die größten Früchte auch grössere Kerne haben: die Farbe der äussern Schale ist gemeiniglich weiß, bey den Pomeranzen aber gelb. Die Anzahl der Kerne wechselt sehr ab; Hier zu Lande setzen die Früchte selten vollständige Kerne. **Volkamer** versichert jedoch, (II. Th. S. 49) daß in einem in Böhmen gewachsenen Citronate

142 zeitige und 30 unvollkommene Kerne; in einem andern aus Italien erhaltenen Citronat über 144 vollständige Kerne, dagegen aber fast gar keine Saftbläsgen gefunden worden: In gar kernreichen Früchten zählet man sonst höchstens zwanzig bis dreyßig.

§. 273.

Keine Art von Pflanzen ist so geneigt, Misgeburten von Früchten hervor zu bringen, als die Agrumen.

Die, die junge Frucht umgebende Staubfäden sind oft unten an der Frucht vestgewachsen, so wachsen sie ordentlich mit der Frucht und als ein Theil von derselben aus, und erhalten die nemliche Farbe; die Frucht aber wird dadurch ungestaltet, und wenn jedes Staubfädgen sich oben in eine ordentliche Spitze endiget, so nennet man die Frucht **gefingert**.

Ist sie doch nur ungestalt, so sagt man, sie sey **monströs**: dergleichen monströse Früchte findet man fast alle Jahr auf den mehrsten Bäumen, sonderlich auf denen, welche gefüllte Blumen haben; dergleichen Früchte haben abgebildet *Ferrarius* pag. 413. *Volk.* I. 205.

Wenn die ganze, die Frucht umgebende Krone von Staubfäden bleibt, und um der Frucht zuwächset, so entstehen die sogenannte schwangere Früchte, fructus foetiferi. Da g.. chsam, wenn man die Hauptfrucht aufschneidet, in der Mitte noch eine kleinere Frucht mit ihrer besondern gefärbten Schelfe eingeschlossen ist. Es sind dergleichen Früchte gar nichts ungewöhnliches, und hin und wieder beschrieben und abgebildet worden, als beym *Ferrarius* p. 403. *Volk.* II. p. 199.

Ich

Ich erinnere mich aber nicht, daß sonst jemand auf die Ursache, welche dazu Gelegenheit gebe, verfallen sey.

Eine andere Art von Misgeburten, welche auf die nemliche Art entstehet, werde unten §. 285 bemerken.

§. 274.

So leicht es ist, die Theile, worin alle Agrumen überein kommen, zu bestimmen, so schwer wird es fallen, die eigentlichen Merkmahle anzugeben, woraus man gewisse beständige Hauptsorten kenntlich machen kann.

Der sonst so aufmerksame **Tournefort** begnüget sich bey Beschreibung der Limonen, nachdem er die Theile der Blüthe, welche sie mit den Orangen und Citronaten gemein haben, angeführt hat, zum Unterscheidungszeichen hinzuzufügen: His notis addenda est propria quædam facies, qua ab Hortulanis facile dignoscitur ab Aurantio & Citreo, und dies wird die Antwort von allen Gärtnern seyn, daß man leicht an der ganzen Gestalt des Baumes eine jede Sorte erkennen könne.

§. 275.

Wenn wir alle Umstände erwegen, so können wir zwey Geschlechter, oder vielmehr zwey mehrere Arten unter sich begreifende Hauptsorten annehmen, nemlich

1) Orangen.

2) Limonen.

Die Haupteigenschaften, welche eine **Orange** bestimmen, sind: Blätter mit einem geflügelten Stiele, und eine kugelrunde Frucht. Beyde Kennzeichen müssen

müssen zusammen treffen, denn man hat auch Lumien und Citronaten mit geflügelten Blätterstielen, und Lumien mit runder Frucht.

Die übrigen Agrumen, welche ich unter dem Namen von **Limonen** begreife, haben eine zugespitzte Frucht, und Stiele ohne Flügel oder doch mit kleinern Lappen.

§. 276.

Wenn wir nun auch diese beyde Hauptsorten annehmen, so werden doch zu jedem mehrere Arten gerechnet, die unter sich weiter abweichen, als die Orangen und Citronen von einander unterschieden sind.

Diesemnach theile ich

1) Die **Orangen** wieder ein, in

a) **Pomeranzen**. §. 277. 285.
b) **Appelsinen**. §. 278. 286.
c) **Pompelmuse**. §. 279. 287.

2) Die **Limonen** aber §. 280.

d) in **Citronaten**. §. 282. 288.
e) **Peretten**. §. 283. 289.
f) **Bergamotten**. §. 290.
g) **Lumien**. §. 291.
h) **Limen**. §. 292.
i) **Ponzinen**. §. 293.
k) **Citronen**. §. 294.
l) **Limongen**. §. 295.

Von jedem hat das Holz, das Laub, die Frucht, etwas besonders, und die Kerne arten sich niemals in eine andere Sorte aus; man erkennet vielmehr an allen jungen, aus Kernen aufgewachsenen Stämmen alsobald, von welcher Art die Kerne gewesen.

§ 277.

§. 277.

a) Alle eigentliche Pomeranzen (§. 276) haben eine runde Frucht von dunkelgelber Farbe, mit einer bittern Schale, und die Blätter haben einen bittern aromatischen Geruch; die Blumen sind weiß, riechen am angenehmsten, und das Holz ist vester als von andern Agrumen.

In den übrigen Kennzeichen wechseln sie sehr ab.

Eigentlich haben alle bittern Orangen oder Pomeranzen, wie wir sie nennen, auch sauren Saft; wir haben aber bittre Orangen mit süßen Safte. Z. E. Aurantium dulci medulla vulgare, *Ferr.* 377.

Die dunkelgelbe Farbe der Frucht wird in den buntlaubigten schon unterbrochen, z. E. an der **Türkine** Aurantium virgatum angustifolium, *Tourn.* 610. An diesen buntlaubigten sind die Früchte von Anfang an gescheckt, oder vielmehr gestreifet; Anstatt, daß die jungen Früchte bey andern durchaus grün sind, so ist der Grund von diesen im Anfang blasgelb, mit grünen Streifen, und bey der Zeitigung erhalten nur diese grüne Streifen die Orangenfarbe, der übrige Grund aber bleibt blasser.

Die bittern Pomeranzen haben gemeiniglich breite, glatte, vorne etwas zugespitzte Blätter; die Pomeranze mit dem Weidenlaube, Aurantium folio angustissimo lanceolato. *Tourn.* 610. aber hat ganz schmales Laub, folia linearia, und verdiente daher billig eben so leicht, wie die Petersilientraube, als eine besondere Art angemerket zu werden.

An der eben erwehnten Türkine ist das Laub nicht viel breiter.

Die Bouquet-Orange, Aurantium criſpo folio *Ferr.* 389. *Volk.* T. II. 179. hat beynahe rundes vorne ſtumpfes übergebogenes Laub, folia oualia retuſa.

Die krauſe Orange von Candia hat breites, großes, zwiſchen den Nerven ſehr erhobenes und aufgeblaſenes Laub, folia rugoſa. Die Frucht iſt ebenfals ſehr kraus, und hat das beſondere, daß ſie noch grün bleibt, wenn ſie gleich reif iſt, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche ſie erhält, annimmt, bis ſie inwendig ganz trocken und aller Saft vergangen iſt.

An der rothen Pomeranze (§. 285) iſt das junge Laub ſowol als die jungen Früchte dunkel-braun-röthlicht; auch hat ſolche röthliche Blumen, die bey allen andern weiß ſind.

Die gereifelte Pomeranze iſt durchaus ſtark gereifelt, und gegen den Stiel etwas ſpitzer; hat anbey ſüßen Saft, und unförmliche, zum Theil ausgezackte Blätter.

Die Citronpomeranze hat oben eine kleine Spitze gleich einer Limone, da die Früchte ſonſt Kugel-rund ſind.

Einige haben oben an der Spitze einen eingedruckten Kring, als die Bouquet-Orange.

§. 278.

b) Alle Appelſinen (§. 276) Aurantium Olyſſiponenſe *Ferr.* 427. & Sinenſe ib. 433 haben dagegen eine aromatiſche ſüßliche Schale, und einen zwar ſäuerlichen, aber dabey gezuckerten Saft.

Man findet unter den Appelſinen einige Bäume, deren Früchte rund; andere, da ſie lang und am Stiele zugeſpitzt ſind; einige haben oben einen Abſatz. Im

Im übrigen findet man bey ihnen lange nicht die vielen Abwechselungen, wie bey den Pomeranzen.

Die Borke des Baums ist glatter und weißlichter; die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche, folia nitida; und sind von beyden Seiten zusammen gebogen; daher ist die beste Probe, um zu versuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Appelsina sey: wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand streifet, schließen alle Blätter ordentlich zusammen, daß sie alle einen Weg liegen, und gleichsam eine Tute oder Cylinder machen, so ist es gewiß eine Appelsina. Unter den Orangenblättern sind allemal einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen einen andern Weg als die übrigen. Die jungen Früchte an den Appelsinen sind glänzender und glatter; die Blumenblätter sind weißer, etwas länger, und haben einen süssern Geruch.

Die Farbe der Frucht ist bey allen Appelsinen einerley und hoch gelb, doch etwas heller, als bey den mehrsten Orangen.

Man hat keine Appelsinen mit saurem Safte; und der Saft ist allemal hoch gelb, doch nicht so dunkel als in den bittern Orangen. In der rothen Appelsina ist zwar der Saft purperroth; man erkennet aber, daß dieses eine zufällige Spielart ist, weil der Saft darin, wenn der Baum keine Art, oder keine rechte Sonne hat, gelb wie bey den übrigen bleibt.

So ähnlich sonst die äußerliche Gestalt von beyden ist, so treiben doch die Kerne von Appelsinen nie bittere Orangen, noch eine diesen ähnliche Abwechselung; die Augen von den Appelsinen haften vielmehr nicht mal gern beym Oculiren auf wilden Pomeranzenstämmen;

men; so wie die bittre Pomeranzen auf Appelsinastämmen keine Art haben.

§. 279.

c) Die Pompelmuse (§. 276.) zeiget der Ritter Linne blos als eine Varietät an von den Pomeranzen; sie verdienen aber auf alle Weise als eine besondere Hauptsorte aufgeführt zu werden.

Sie haben mit den Orangen nichts gemein, als die geflügelten Stiele, und die runde Form der Frucht; im übrigen sind sie mehr wie eine Birn und Quitte von einander unterschieden.

Die Blätter der Pompelmuse sind viel größer, dunkler von Farbe, das Holz ist schwammigter, und die Borke weißer, die Frucht besteht aus einer andern Substanz, und wird, wo sie die völlige Reife erhalten, roh gegessen; ist größer und oben an der Spitze etwas vertieft, unten aber länglicht. Die äußere Schelfe ist dicker, und blaß von Farbe; das darunter befindliche Fleisch ist dick, schwammigt und süßlicht, in der Mitte sind nur kleine mit Saft angefüllte Fächer. Der Hauptunterschied aber bestehet in der Blume, welche gemeiniglich nur vier Blätter hat, und in denen großen Lappen oder Flügeln der Stiele, welche oft kleinen Blättern gleichen.

Der Baum wächst viel stärker und geschwinder als andre Orangen.

Die Blumenknospen sind dicke, grünlicht; der Kelch bedecket sie zu Anfange großentheils.

Die Früchte brauchen fast zwey Jahr, ehe sie reif werden. Eine Eigenschaft, die diese Pompelmuse vor andern Agrumen voraus haben.

In

In Indien werden die Früchte der Pompelmuse roh gegessen; ihr Fleisch ist, wenn die Früchte recht vollkommen und reif werden, von einem angenehmen, aromatischen Geschmacke. Sie werden zu Zeiten zu Schiffe nach England gebracht.

Bey uns bleiben sie herbe und bitter, haben also keinen weiter Nutzen als zum Einmachen, wiewol sie wegen ihrer natürlichen Bitterkeit eine mühsame, den Zucker verspillende Consitüre geben.

Der Baum pranget in den Orangerien gemeiniglich vor andern wegen seines schnellern Wachsthums, schönen Schaftes und dunkelgrünen großen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, lassen sich in großer Geschwindigkeit junge Stämme daraus ziehen.

§. 280.

So leicht es ist, gewisse, denen dreyen zu dem Geschlecht der Orangen zu rechnenden Sorten, zukommende Kennzeichen zu bestimmen, so schwer wird es halten, dergleichen allgemeine Merkmahle für die übrigen Sorten, welche ich unter dem Namen von **Limonen** begreife, (§. 276) ausfündig zu machen; indem ich noch kein Kennzeichen anzugeben weiß, welches nicht bey einer oder andern Sorte seine Ausnahme fünde.

1) Der Stamm ist bey allen Limonen gemeiniglich nicht so glatt und gerade, wie bey den Orangen.

2) Die Zweige wachsen mehr sperrhaft, treiben länger, und nicht so viel Nebenzweige; sind an den mehresten, aber nicht an allen, mit starken Stacheln versehen.

hen. Die kleinen Sprossen kommen an den mehresten roth hervor.

3) In Ansehung des Laubes ist nichts gewisses zu bestimmen; denn einige haben solches lang und spitz, wie die Spataforen; andere haben es viel dicker, runder und breiter, als die Orangen, z. E. die Lumien; an einigen ist es schwammigt, mit stärkern Einschnitten, als an den Citronaten.

4) Das gemeinste Kennzeichen, welches fast alle annehmen, und welches auch selber der Ritter Linne gebraucht, ist, daß der Stiel von diesen nicht geflügelt sey: Aber auch dieses ist nicht hinreichend; denn es giebt verschiedene, hieher gehörende Arten, welche ziemlich starke Lappen an den Stielen haben, und stärkere wie z. E. die Orange mit dem Weidenblatte. Man kann also nicht mit dem **Ritter Linne** die Stiele von diesen ohne Unterscheid allgemein, Petiola linearia, nennen.

5) In der Form, Farbe und Gestalt herrschet ein so großer Unterscheid, daß man daher einige Hauptarten von Limonen bestimmen kann.

6) Der Saft ist eben so abwechselnd; denn man hat saure, süsse und bittre Limonen.

7) Die Kerne sind bey allen Orangen und Limonen nicht sehr merklich unterschieden, bloß daß die Schale von jenen mehr gelb von Farbe ist.

§. 281.

Fast in allen Gartenbüchern und Verzeichnissen theilet man die Sorten, welche ich unter dem Namen der Limonen begreife, in zwey Geschlechter; nemlich in **Limonen**, Limoni, und **Citronaten**, Mala citrea *Ferrarii*.

Mir

Mir scheinen aber noch mehrere, sonst unter die Limonen gerechnete Sorten, eben so deutliche und fast noch mehr zu unterscheidende Kennzeichen zu haben, welche auf solche Weise eben so sehr verdienen besonders bemerket zu werden.

§. 282.

Die Citronaten. (§. 281) unterscheiden sich von den übrigen Agrumen

1) im Wachsthum des Holzes, welches loser, schwammigter und brüchiger ist.

2) In denen größern, stärkern, stachlichten, gerade aufrecht stehenden Zweigen.

3) In denen membraneusen größern, ovalen, krausen, aufgeblasenen Blättern, welche ein trocknes Ansehen haben.

4) In der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig; an den übrigen Limonen aber rund, oder oval sind; auch an jenen dickere Staubwege mit größern Köpfen haben, und zu einer länglichten, zugespitzten, süß riechenden Frucht auswachsen.

5) Im Geruche der Frucht; welcher süsser und aromatisch ist.

6) Im süssen, vesten, schmackhaften Fleische.

7) In dem wenigen inwendigen fast trocknen Marke.

Indessen sind alle diese Merkmahle sehr abwechselnd, und das süsse, eßbare Fleisch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Denn wir haben Limonen, die in der ganzen äusserlichen Gestalt und dem Wachsthum den Citronaten gleich kommen, aber denen das

süße Fleisch fehlet; diese nennet man Ponzinen. *Ferr.* p. 289.

Wir haben weiter Limonen, die süßes Fleisch wie eine Citronat haben, bey denen aber die übrigen Kennzeichen nicht eintreffen; diese heißet man Limones citrati, *Ferr.* p. 263. Citronatlimonen.

Hingegen giebt es wahre Citronaten, die aber kleiner, denen Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, die zum Unterschiede Cedrati, Citronatgen genannt werden.

Ich ziehe daraus diese Folgen:

1) Einige Sorten sind von andern merklich unterschieden.

2) Man nehme zu Kennzeichen an, welche man will, so bleiben doch allemal zweifelhafte Arten übrig, und man weiß nicht, wohin man solche rechnen soll: Unterdessen ist es doch

3) billig, daß wir diejenigen, welche die mehrste Aehnlichkeit unter sich haben, züsammen sammlen, und eine gewisse Ordnung beobachten: vornehmlich, wenn einige Arten vor andern nutzbar und merkwürdig sind, also daran gelegen ist, solche von ähnlichen unterscheiden zu können.

4) Ob es aber ursprüngliche Stammsorten, oder ob sie zufälliger Weise entstanden sind, kann Niemand mit Gewißheit behaupten. Wir müssen jedoch

5) eine Art als eine Hauptsorte annehmen, wenn sie nie ausartet, sondern davon aus Kernen allemal Früchte von den nemlichen Eigenschaften, ob gleich mit einiger Abwechselung, erfolgen.

§. 283.

Nach genauer Prüfung finde, daß außer denen schon beschriebenen Citronaten noch folgende

oben

oben (§. 276.) benannte Hauptsorten bestimmet werden können.

e) **Peretten.** Diese haben allerseits schmale, am Stiele spitz zulaufende Blätter, folia decurrentia, und blaßgelbe Früchte in der Gestalt der Birnen, wovon sie auch den Namen haben; nemlich lang und oben an der Spitze dick, nach dem Stiele aber spitz ablaufend, Fructus turbinatus. Sie haben zugleich einen angenehmen Geruch, süßes Fleisch, und lassen sich, wo sie recht zeitig werden, ganz essen, sonderlich die kleinern Sorten.

Ferrarius hat sie auch von einem gewissen Sicilianer, durch den sie bekannt geworden, **Spataforen** genannt, unter welchem Namen sie noch bekannt sind. Er führet aber S. 239. Limon Spatafora rheginus an, welche keine Perette ist.

Zwischen den Peretten und den folgenden ist gleichsam das Mittel, und eine sehr kenntliche Art,

f) welche wir **Bergamotten** nennen, und zwar zum Unterschiede der eben so genannten Birn, wovon sie wegen der ähnlichen Figur den Namen führen soll, Limon Bergamotto.

Das Laub ist oval und gegen den Stiel nicht spitz ablaufend, sondern mehr denen Orangen gleichend, die Stiele haben auch ziemlich starke Lappen, sonderlich wenn der Baum frisch treibet. Die Frucht ist, besonders wenn sie jung, den Peretten ähnlich; und unterscheidet sich an dem in merklicher Dicke in Gestalt einer Säule drauf zurückbleibenden Staubwege.

Wenn die Frucht ihre Reife erhält, wird sie mehrentheils rund, und hat das den folgenden eigene bittere, dabey aber etwas vorzüglich aromatisches.

g) Die Bergamotten führen uns also zu einer andern Sorte, welche wir Lumien, Limea, nennen; diese haben ein knastiges, steifes, brüchiges Holz, treiben kurze Zweige: haben dicke, fleischigte, steife Blätter, mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Gestalt, vorne stumpf. Die Frucht ist rund und bitter, und hat gemeiniglich etwas ähnliches von den Orangen, also oft auch eine dunklere Farbe als andere Limonen.

Unter diesen Lumien ist die merkwürdigste, welche wir Adamsapfel nennen, pomum Adami, *Ferr.* 309. Sie verdienet also wegen ihrer kenntlichen Gestalt besonders bemerket zu werden. Denn die Frucht hat an der Spitze einen Absatz in Gestalt einer breiten Warze, um derselben ist ein Kring, welcher natürlich das Ansehen hat, als wäre er hinein gebissen worden, so daß man jeden Zahn besonders erkennen, auch sogar den gebliebenen Zwischenraum zwischen der öbern und untern Reihe Zähne unterscheiden kann; daher ihr denn billig Ferrarius den Namen von Adamsapfel gegeben hat, gleich als wenn man den Biß des Adams noch darin erkennen könne.

h) Von denen Lumien ist des Nutzens wegen eine andere Sorte unterschieden, welche Limen, Lima, italienisch Limea, genannt wird. An diesen sind die Früchte kleiner, Kugel rund, hellgelb von Farbe, und haben oben eine kleine Warze. Das Laub ist kleiner, stumpf, oval und glatt; sie treiben wenig krauses Holz.

i) Einige zu den Limonen gehörende Arten werden in Italien Ponzinen genannt; Ponzinum *Ferr.* 289. Sie sind aber von den Lumien nicht genugsam unterschieden, und gleichsam diejenigen Zwischen-Sorten,

ten, welche die Gränzen zwischen den Lumien, den Citronaten und denen folgenden Citronen zweifelhaft machen.

Alle Ponzinen haben eine runde Frucht, welche aber vorne mehr verlängert und spitzer ist, als die vorigen Lumien; sie haben auch nichts bittres in der Schelfe, sondern einen angenehmen aromatischen Geschmack: die Früchte sind übrigens nicht so lang, und größer und dicker als an denen folgenden Citronen; haben anbey einen mehr aromatischen Geruch; kommen den Citronaten ähnlich, nur daß das Fleisch nicht so vest noch schmackhaft ist.

k) Die mehrsten übrigen Sorten von Limonen werden endlich unter dem Namen von **Citronen**, Limon, *Ferr.* 191. begriffen.

Die Eigenschaften einer Citrone sind:

1) Sperrhafte Zweige mit einzelnen Blättern, gemeiniglich mit kleinen einzelnen Stacheln besetzt.

2) Schmale, oben und unten zugespitzte lanzenförmige Blätter.

3) Die Stiele daran ohne alle Lappen.

4) Länglichte, oben und unten zugespitzte Früchte, gemeiniglich mit einem Absatze an der Spitze.

5) Eine aromatische, nicht bittere, hell schwefelgelbe äußere Schelfe.

6) Weniges unschmackhaftes Fleisch.

7) Vielen sehr sauren Saft.

8) Wenige schmale weiße Kerne.

Man hat aber auch Citronen mit süssem Saft, welche man doch wegen der spitzen langen Frucht, und wegen des lanzenförmigen Laubes nicht zu den Limen gesellen kann, mithin hieher rechnen muß. Dahin gehöret Limon dulci medulla. *Ferr.* 229.

Die mehrsten Citronen sind kleiner als Lumien, man hat aber auch ziemlich große Limonen.

Die Schelfe ist an den mehrsten glatt, an einigen doch mehr erhoben, als beym Limon Amalphitanus, *Ferr.* 203.

Die Citronen müssen vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben, wir haben aber auch solche, bey denen es sich umgekehrt verhält, und nennen sie sodann **dickschalig**, und da die Citronen vornemlich des Saftes wegen genutzet werden, so sind dergleichen dickschaligte Früchte, welche gemeiniglich von aussen das schönste Ansehen haben und grösser, also verführisch sind, weniger geachtet, und so zu reden verhaßt.

Alle Citronen sind eigentlich lang; wir haben aber auch deren, welche die runde Gestalt der Lumien haben, als die Limon genuensis. *Ferr.* 201.

Da man die Citronen am Essen gebraucht, nicht allein um durch den sauren Saft den Gerichten eine angenehme Schärfe zu geben, sondern auch durch die aromatische Schelfe ihren Geschmack zu erheben, und wir nach unserer Mundart alle Limonen, die wir zu diesem Ende gebrauchen, Citronen nennen; so soll keine Citrone etwas bittres haben.

Ferrarius macht zwar noch einen Unterscheid unter Limones citrati p. 263. Ich weiß aber für solche keine hinlängliche Kennzeichen anzuführen, wie denn dieser **Ferrarius** überhaupt seine Benennungen und Eintheilungen sehr willkürlich macht.

1) Es ist noch eine Gattung übrig, die sich sehr kenntlich unterscheidet, und gleichsam das Mittel zwischen den Citronen und Citronaten ist: Ich will sie zum Unterscheide **das Limöngen** nennen, weil

sie

sie die kleinsten Früchte von allen hat, und sich vor andern vorzüglich geachtet macht. Ferrarius beschreibt sie unter dem Namen Limon pusillus calaber p. 209. weil Calabrien ihr Vaterland ist. Sie wird auf italienisch Limonzello genannt.

Sie treibet zärtlicher Holz als eine der übrigen; macht häufige mit vielen kleinen Stacheln besetzte Zweige, und an solchen die Augen nahe bey einander; hat also häufige Blätter, und macht eine dichtere Krone als eine der übrigen Limonen.

Die Blätter sind glatt, oben dunkelgrün, klein, fleischigt, oval; haben einen ziemlich merklich ausgezackten Rand, wie die von den Citronaten, und an der weißlichten Unterfläche kenntliche Schweißlöcher, wenn man sie gegen das Licht hält.

Die Stiele haben kleine Lappen wie die Orangen.

Die Blumen kommen häufig traubenweise, sind klein, weiß, von angenehmen Geruch, und haben nichts rothes, wie die andern Limonen.

Sie blühen zweymal im Jahre, im Anfange des Sommers und im Herbste, ja den ganzen Sommer hindurch.

Die Früchte sind oval mit einer etwas hervorstehenden Spitze.

Die Schelfe ist vorzüglich glatt und gelind anzufühlen, hat einen sanften und angenehmen Geruch, und Anfangs eine grüngelbe, am Ende aber eine blaßgelbe Farbe.

Unter der äussern Schelfe ist fast gar kein weißes Fleisch, sondern die ganze Frucht ist mit grüngelblichen Saft von einer angenehmen Säure angefüllet, welcher mehrentheils in zwölf Fächer getheilt ist, und in der Mitte fast gar keine Höhlung läßt.

Man

Man hat deren zweyerley Art, die grossen und die kleinern: Jene scheinen diese Frucht zu einer Lima zu erklären. Die kleinern sind die schmackhaftesten; man isset sie in Neapolis roh, so wie sie ist, mit der Schelfe. Bey uns ist sie zum rohessen zu herbe; man schneidet die Frucht in dünne Scheiben auf eine Schüssel, bestreuet sie stark mit Zucker, und läßt sie einige Stunden stehen, bis der Zucker geschmolzen ist und sich mit dem Saft vermischt hat, da denn der Geschmack davon überaus angenehm, auch für Kranke eine rechte Erquickung ist, wenn der saure Saft von dem Zucker temperirt, und durch das aromatische der Schelfe gewürzt wird.

Die kleinern sind die wohlschmeckendsten, wenn sie zur Vollkommenheit kommen, aber auch sonst die sauresten. Man nennet sie des Wohlschmacks wegen Limonzello a guzza appetito.

§. 284.

Man findet in den Verzeichnissen der ostindischen Gewächse noch verschiedene Arten von Agrumen angeführet, welche besonders bemerkt zu werden zu verdienen scheinen. Die Beschreibungen davon sind mir aber nicht deutlich genug, um darüber zu urtheilen.

In *Rumphii* Theatro amboinensi T. XXV. bis XXXV. werden uns dergleichen verschiedene abgebildet, da er Limonen, deren Blätterstiele merklich große Lappen haben, darstellet; seine Zeichnungen scheinen aber nicht zuverläßig genug zu seyn.

In *Burmanni* Thesauro Zeylanico, p. 39 & 143. werden einige sehr merkliche Zeylonsche Arten von Orangen und Limonen erwähnet, unter andern eine

Limone,

Limone, welche Früchte in der Größe einer Weintraube oder eines Taubeneyes, und Blätter wie der Mastixbaum hätte, und vielleicht einerley ist mit der von Osbeck in dessen Reise S. 249. beschriebenen kleinen Citrone, in der Größe einer Kirsche, unter dem Namen Kamkatt.

Sloan erzählet uns in Cat. Plant. Jam. p. 208. gleichsam verschiedene besondere Arten.

§. 285.

Da uns ein deutliches Verzeichniß von denen besten Sorten von Agrumen fehlet, welche entweder des Nutzens, oder der Schönheit, oder der Seltenheit wegen bey uns zu ziehen der Mühe werth ist, so wird nicht undienlich seyn, wenn ich hier davon einige Nachricht gebe, auch beyläufig diejenigen bemerklich mache, welche den Platz und die daran zu wendende Mühe gar nicht zu verdienen scheinen.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen. §. 277.

1) Die gemeine bittre Pomeranze, Aurantium vulgare. *Ferr.* 374.

Diese giebt den schönsten Baum; ist am wenigsten zärtlich; trägt am besten; hat angenehm riechende Blüthe, und die brauchbarsten Früchte.

Man hat deren verschiedene Abwechselungen, welche nichts besonders voraus haben, und größtentheils durch zufällige Kennzeichen unterschieden werden. Z. E.

a) Aranzo agustarolo *Volk.* I. 183. welche früher reif werden soll.

b) Die Aranzo Limonato, *Volk.* I. 201. deren Farbe heller als die von den übrigen ist.

c) Die

c) Die Aranzo acuminato *Volk.* II. p. 205. an welchen die Früchte oben eine vorstehende Spitze haben.

2) **Die Hermaphrodit-Pomeranze**, Malum aurantium hermaphroditum sive corniculatum *Ferr.* 407. *Volk.* I. 191. Aranzo hermaphrodito coronato, *Volk.* II. 188. b.

An dieser sind die Staubfäden mit der Frucht unten zu Zeiten zusammen gewachsen, bleiben alsdenn und wachsen an der Frucht als Hörner aus, oder es bleibt zwischen zwey dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Höhlung; oft ist die Säule auf der Frucht auch getheilet. Daher die reifen Früchte allerley wunderliche Gestalten annehmen, welche zu der Benennung Anlas gegeben haben, und sie geachtet machet; aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich sind und nicht so vielen Saft haben. (§. 273)

3) **Die Pomeranze mit der gefüllten Blume**, Aurantium flore duplici, *Ferr.* 391. *Volk.* I. 201.

Sie hat hübsches großes grünes Laub; große Blumen, und bringt allerley wunderliche Gestalten von Früchten hervor. Der Saft ist nicht in so ordentliche Fächer getheilet, wie an den übrigen, daher sie auch genannt wird Aranzo col fior e sugo doppio, *Volk.* I. 202.

4) **Die krause Orange von Candia**, Aurantium ficciore medulla libernum *Ferr.* 379.

Aranzo di Candia, à Melonrizzo di Scorza verde rugosa.

Aranzo Gigante verrucoso. *Volk.* II. 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183 & 238. b.

Hat

Hat die größten krausen Blätter, und eine große krause Frucht; ist schon oben erwehnet worden; (§. 277) gehöret unter die süßsaftige Orangen; die Früchte müssen gebraucht werden, weil sie noch grün sind, und eben anfangen sich zu färben; sonst wachsen sie immer weiter, werden aber inwendig trocken. Die jungen Früchte sind gemeiniglich schwarzgrün.

5) **Die Eckern-Orange**, Aurantium stellatum & roseum, *Ferr.* 393. Aranzo della rosa, *Volk.* I. 202. Aranzo Coronato, della Rosa ib. II. p. 188.

Also genannt, weil der untere Kelch größer und fleischigter als an andern Sorten ist, die nemliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Gestalt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Ecker oder Eichel an dem Baume zurück bleibet.

Die Früchte von dieser Eckern-Orange werden auch mehrmalen ungestaltet.

Der Baum siehet artig aus, wenn daran nach abgefallenen Früchten mehrere von jenen Kelchen zurück geblieben, und wie kleine Früchte ausgewachsen sind.

6) **Die Bouquet-Orange**, Aurantium crispo folio, *Ferr.* 389.

Aranzo con foglia crispa & rotonda, *Volk.* II. 177. 182.

Diese hat breite grüne übergebogene Blätter, und bringet solche häufig und dicht in einander sitzend, gleichsam Büschelweise hervor, woher sie den deutschen Namen hat.

Sie ist merkwürdig, weil die Stiele der Blätter fast gar nicht geflügelt sind, die Blätter sind vorne stumpf und gleichsam gespalten.

Die

Die Früchte sind platt, breit, und kleiner, als an den gemeinen Pomeranzen. Sie haben oben einen eingebogenen Kring.

7) **Die Türkine**, Aurantium virgatum, *Ferr.* 393. Aranzo fiamato, *Volk.* I. 195.

Diese hat schmale Blätter von allerley Gestalt; nemlich einige sind ungestaltet und gleichsam angefressen, folia erosa. Dagegen hat sie desto häufiger Blätter, und macht einen schönen Baum und Krone.

8) **Die Pomeranze mit dem Weidenblatte**, Aranzo con foglio strettissimo. Malus Arantia Lauri angustis foliis, *Herm.* L. B. p. 407.

Dieser ist schon oben erwehnt worden (§. 277); sie trägt häufig und macht einen schönen Baum.

9) **Die gereifelte Pomeranze**, Aurantium striatum, *Ferr.* 397. Aranzo incanellato dolce e Mellonato, *Volk.* I. 193. Aranzo striato dolce, *Volk.* II. 184.

Diese hat besonders gestaltete Früchte, welche durchaus in der Länge gereifelt sind, und unten etwas spitz abfallen. Ihr süsser Saft macht sie sonst unbrauchbar. Die Furchen sind ziemlich tief.

10) **Die Zwergpomeranze**, Aurantium Sinense, *Ferr.* 433. Aranzo nanino da China, *Volk.* I. 207.

Ist eine Art von Misgeburt, an welcher alle Theile verkleinert sind; sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Größe einer Haselnuß; ein solches Bäumgen ist gut, um es in einem Zimmer vor dem Fenster zu stellen.

II. Pomeranzen mit geschecktem Laube.

Aranzi fiamati.

Unter allen Pflanzen kenne ich keine, die auf so mancherley Art mit geschecktem Laube spielen, als die Agrumen überhaupt und die Hülsen; und unter denen Agrumen sind vornehmlich die buntlaubigten Pomeranzen merkwürdig, welche ich um deswillen hier besonders anführe, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geschecktem Laube viel Wesens machen, da sonst wahre Kenner sie als eine Krankheit ansehen und verachten.

Bey allen gescheckten Blättern nimmt die Oberfläche derselben auf einige Distanzen statt der gewöhnlichen, eine mehr ins helle fallende Farbe an; erfolget die Veränderung aus einer Schattirung von der weißen Farbe, so nennen wir sie **versilbert**. Hingegen **verguldet**, wenn die Veränderung gleichsam durch einen Zusatz von einer gelben Farbe gewirket ist.

Ist das gescheckte nicht auf gewisse Distanzen, z. E. zwischen zwo Nerven oder Ribben, sondern die Oberfläche hat nur hie oder da unordentliche Flecken, so nennen wir sie **gefleckt**, diesemnach habe ich bey mir folgende gescheckte Arten von Pomeranzen:

a) **Die verguldete Hermaphrodite**, ist vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No. 2. erwehnten Hermaphrodite entstanden, und für diejenigen, die das gescheckte lieben, die schönste.

b) **Die versilberte Türkine**, Aurantium striatum, *Ferr.* 104. Aranzo Turco rigato con foglia stretta, *Volk.* I. 197. muß gleichfalls aus der oben erwehnten Nr. 7 entstanden seyn; indem die Zweige, wenn

wenn der Baum recht frisch wächst, das Bunte verlieren und grösser werden.

c) **Die krause gereifelte scheckigte Pomeranze**, Aranzo fiamato, *Volk.* II. 194. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Distanz geschekt sind.

d) **Die bunte englische Pomeranze mit versilbertem Laube**, Aranzo con frutto & foglia variegato, *Volk.* II. 192.

e) **Die gemeine Pomeranze mit halb verguldetem Laube**, Aranzo rigato con foglia larga, *Volk.* I. 199. Riche depouille, ib. II. 192. Das geschekte darin ist nur aus dem Schwefelgelben schattirt.

f) **Die krausblättrige versilberte Pomeranze** ist einstmals zu Salzdahlen an einem gemeinen Pomeranzenbaum zufälliger Weise entstanden.

g) **Eine aus der Bizarrie entstandene versilberte Pomeranze.**

h) **Die versilberte Zwerg-Orange**, Aranzo nanino con il frutto & foglia variegata, *Volk.* II. S. 204. *b.* Pomin di Dama, ib. p. 206. ist die niedlichste, aber auch die weichlichste Sorte.

i) **Die verguldete Zwerg-Orange.** Beyde Varietäten sind aus der gemeinen Zwerg-Orange entstanden.

k) Letzlich ist noch eine andere aus der Bizarrie entstandene Spielart hieher zu rechnen, nemlich die schon oben (§. 277.) erwähnte **rothe Pomeranze**, Aranzo col fior & foglia rubicante ò rossegiante, *Volk.* II. 197. 238. an welcher alle jung getriebene Schüsse und Früchte schwarz-purpur-braun sind,

auch

auch die Blumen auswendig eine röthliche Fläche haben. Ich werde dieser unten weiter gedenken.

Es ist noch übrig, einige Abänderungen anzuführen, die nichts vorzügliches schönes haben; jedoch von einigen der Seltenheit wegen gesucht werden mögten, aber da sie unbrauchbar sind, billig verabsäumet werden sollen.

12) **Pomeranzen mit halb saurem Saft,** Aranzo di mezo sapore, *Volk.* II. S. 174.

Denn da wir den Saft der Orangen der angenehmen Säure wegen am Essen, oder zum Punsch zu nehmen pflegen, so verderben wir mit den halb sauren den Geschmack, wiewol man in Italien den Saft davon zum Braten ißt.

13) **Süßsaftige Pomeranzen,** Aurantium dulce, *Ferr.* Aranzo dolce, *Volk.* I. 187.

Mit dieser hat es gleiche Bewandniß; der Saft an sich ist süß, und doch mit einer Bitterkeit verknüpfet, daher man ihn nicht so wie von den Appelsinen essen kann. Diese süßsaftige Pomeranzen sind um so gefährlicher, da man sie äußerlich von der gemeinen Pomeranze fast nicht unterscheiden kann. Die übrigen süßsaftigen, als die gereifelte Nr. 9. die Türkine Nr. 7. und die krause von Candia Nr. 4. unterscheiden sich in der Frucht.

14) **Die süßschaligte Pomeranze.**

Diese findet sich unter meinen Zeichnungen mit der Beschreibung, daß die Schelse süß, der Saft aber sauer sey. Des *Ferrarii* Aurantium dulci cortice ist ein Adamsapfel.

15) **Die dickschaligte Pomeranze,** Aranzo di scorza grossa.

Diese haben wenig Saft und viel Fleisch; Man wird also betrogen, wenn man dergleichen äußerlich ansehnliche Früchte des Saftes wegen aufschneidet, und nur wenig Mark darin findet.

16) **Die kleinen Pomeranzen**, Aranzo nano, *Volk*. II. 204.

Die Frucht ist am Stiel gereifelt, die Blätter stumpf.

Diese tragen zwar häufig und setzen die Früchte Traubenweise an; weil solche aber klein und mager sind, ist weder die Schelfe noch der Saft brauchbar.

17) **Die Citronat-Pomeranze**, Aranzo cedrato, *Volk*. I. 185. 203.

Hat eine dicke Schelfe und fällt oben etwas spitz; ist höckericht wie eine Citronat. Des *Ferrarii* Aurantium citratum scheint eine Pompelmuß zu seyn.

18) **Die Citron-Pomeranze**, Aranzo limonato, *Volk*. I. 201.

Ist heller von Farbe und hat oben eine Warze; auch auf der Oberfläche kleine Warzen.

19) **Die krausblättrige Pomeranze**, Aurantium foliis crispis.

Aranzo con foglia rizza, *Volk*. I. 189.

Das krause Laub hat das Ansehen, als wäre der Baum krank. Die Frucht ist sonst brauchbar.

20) **Die Kluster-Pomeranze**, Aranzo racemoso bianco.

Bringt die Früchte Traufelnweise, solche sind klein, hellgelb, etwas platt.

§. 286.

So viele Veränderungen von Orangen wir haben, so wenige Abwechselungen sind 2) von den **Appelsinen** zu merken (§. 178.).

Man

Man zweifelt zwar, ob die **Chinesischen süßen Orangen**, Pomo da Sina, *Volk.* I. 193. 185. nicht von den **Portugiesischen** unterschieden wären; indem diese etwas kräusere süße Schale, dicker Fleisch, und mehr säuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit süßerm Safte, aber etwas bitterer Schelfe hätten: **Ferrarius** bildet aber eben Fig. 427 eine Frucht von Aurantio Olysiponensi als platt und dünnschalicht ab, und so sind auch die von dort her zu uns kommende Früchte.

In meiner Samlung habe ich Bäume, welche länglichte ovale Früchte, mit einer krausen, unebenen Schelfe, und etwas dickern weißen Fleische bringen; Ich finde aber diesen Unterscheid zu gering, und daher eine besondere Sorte zu bestimmen.

Dagegen ist **die Appelsine mit rothem Safte** besonders merkwürdig. Aurantium ex Insulis Philippinis purpurei coloris medulla, *Ferr.* 429. In dieser ist der Saft dunkel-purpur-roth; sonst von sehr guten süßem Geschmack.

Es ist bey mir geschehen, daß ein Freund, der dergleichen Früchte sahe, davon nach Hause nahm, und seine, eben sich guter Hofnung befindende Frau, damit zu erfreuen; dieser war in dieser Jahrszeit die Frucht etwas neues; biß also auf einmal hinein; ward aber höchstens erschrocken, wie blutrother Saft ihr um die Finger lief, und nahm als ein übles Zeichen, daß der Saft einer Appelsine sich in Blut verwandelt hätte: der Mann hatte auch alle Mühe, sie zu überzeugen, daß solches natürlich sey. Indessen scheint die Röthe nur eine zufällige Eigenschaft zu seyn, indem ich an dem nemlichen Baum bey nassen kalten Jahren Früchte von der gewöhnlichen gelben Farbe

Farbe gehabt habe: Wenn die Früchte sonst rechte Sonne haben, pflegt die äussere Schelfe an der Sonnenseite einen röthlichen Fleck zu erhalten, woran man sie zuverlässig erkennet.

§. 287.

3) Von denen Pompelmusen, (§. 279.) sind mir folgende fünf Arten bekannt.

1) **Die größte ostindische Pompelmuß**, Aurantium maximum, *Ferr.* 437. Limio decumanus Pompelmœs, *Rumph.* Herb. Amb. T. I.

Bringt große Blätter in der Länge eines Fußes.

2) **Die ostindische krausblättrige Pompelmuß**, *Volk.* T. II. 169.

Hat krausere umgebogene Blätter, wächst nicht so stark, und hat kleinere Früchte, unten zugespitzt; trägt häufig.

3) **Die westindische glattblättrige Pompelmuß.**

Hat kleinere Früchte und Blätter wie die erste.

4) **Die ostindische rothe Pompelmuß**, Malus Arantia indica Pumpelmus dicta medulla ruffescente, *Herm.* Hort. Lugd. bat. p. 405.

Hat ovale, schmale, platte Blätter, und purpur-rothen Saft, wächst nicht so stark wie die übrigen.

5) **Die stachlichte gescheckte Pompelmuß.**

Hat krause, zu Zeiten mehr gefleckte als gescheckte Blätter, bringt die Früchte Traubenweise; scheint aber nur eine aus den Kernen von jener krausen zufälliger Weise entstandene Spielart zu seyn.

§. 288.

§. 288.

4) Von den **Citronaten** (§. 282.) sind diejenigen die besten, welche das dickste Fleisch haben, weil daraus in Italien die grüne Citronat oder Succade bereitet wird. Folgende Sorten finde Anmerkungs werth:

1) **Die große Bondolot-Citronat**, Malum citreum vulgare salodianum, *Ferr.* 57. Cedro grosso bondolotto, *Volk.* I. 113.

Ist die größte von allen; die Früchte sind oval, zugespitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über fünf bis zehn Pfund. Das Fleisch hat etwas biesenhaftes im Geschmack.

Sie soll den Namen haben von den Bologneser Würsten, Bondolo genannt, denen ihre Gestalt gleichet.

2) **Die glatte Bondolat-Citronat**, Cedro grande liscio Bondolotto, *Volk.* I. 119.

Kommt der vorigen in Größe und Gestalt gleich; der Baum ist vor allen andern stachlicht, und aus den Stacheln kommen zu Zeiten Blumen. Die Frucht ist am Stiele gereifelt, fast glatter als die vorige.

3) **Die große genuesische Citronat**, Cedro genuese ordinario, *Volk.* I. 115. Malum citreum vulgare, *Ferr.* 61.

Hat schmale, lange, bald zugespitzte, bald stumpfe Blätter.

Die Frucht ist gemeiniglich lang, walzenförmig, aber in der Form sehr veränderlich, und zu Zeiten auch rund; die Blumen kommen Traubenweise häufig an der Spitze der Aeste.

Hievon wird eigentlich die Succade gemacht.

4) **Die beulichte Citronat**, Cedro Mandolatto, o gropoloso. Malum citreum vulgare belluatum, *Ferr.* 65.

Ist gereiselt.

5) **Die florentinische Citronat**, Limon citratus, *Ferr.* 263. Cedro di Fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugespitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbene Blumen einzeln.

6) **Die Juden-Citronat**, Cedro col pigolo, *Volk.* I. 121.

Ist die Frucht, welche die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeste gebrauchen, und **Essetich** nennen; sie ist klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgesonderte Spitze.

7) **Die Citronat mit gefüllter Blume**, Limon citratus alios includens, *Ferr.* 271. Cedro di fior, e suggo doppio, *Volk.* I. 117.

Diese bringt wunderliche Misgeburten von Früchten. S. Cedro a Ditela o moltiforme, *Volk.* I. 115. Malum citreum multiforme, *Ferr.* 75.

8) **Die Kürbis-Citronat**, Malum citreum cucurbitinum vulgare, *Ferr.* 67. Cedro a Zuchetta, o cucurbitado, *Volk.* II. 42.

9) **Die kleine Citronat**, Malum citreum vulgare paruum, *Ferr.* 58. Cedro piccolo ordinario, *Volk.* I. 124.

Diese macht nur einen kleinen Baum, hat zierlich Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen stumpfen Stachel behalten, und für die leckersten gehalten werden.

10) **Die florentinische Citronat**, Credo de fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebst kurzen Stacheln.

11) **Die Ecker-Citronat,** Cedro Coronato, della Ghianda, *Volk* II. 45.

Hat einen fleischichten Kelch, wie die Eckern-Pomeranze.

§. 289.

5) Von den **Peretten** sind zu bemerken: (§. 283.)

1) **Die kleine Perette,** Limon pyri effigie vulgo Peretta minor, *Ferr.* 231. Limon Peretto Spadafora, *Volk.* I. 141. II. 116-118.

Ist klein, oben platt, wohlschmeckend; behält den Saamenweg als eine Spitze.

2) **Die große Perette,** Peretta major, *Ferr.* 233. Limon Peretto, *Volk.* I. 139.

Ist größer als die vorige, oben nicht so platt.

3) **Die gestreifte Perette,** Peretta striata Martelletti, *Ferr.* 235. Limon Peretto incanellato, *Volk.* I. 139.

Ist gereifelt.

4) **Die süße Perette.**

Ist nicht so bitter und scharf im Geschmack, wie die übrigen; da ich eben keine Gelegenheit habe, die Früchte davon zu unterscheiden, so zweifele, ob sie von der ersten hinlänglich unterschieden sey.

5) **Die spanische Perette** ist vermuthlich die Peretto perzonzino, *Volk.* I. 139.

Hat eine hervorstehende Spitze.

6) **Die Perette mit gefüllter Blume,** Peretto di fior doppio, *Volk.* II. 116.

Ist an der Spitze erhoben, und am kostbarsten zum Essen. Die Blumen sind nicht allemal gefüllt.

§. 290.

6) Die **Bergamotten** macht eigentlich die oben schon beschriebene einzige Sorte aus, (§. 283.) nemlich

1) Limon Bergamotto, *Volk.* I. 155. II. 142. Derselbe unterscheidet zwar

Die krausblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia rizza, und

Die schlichtblättrige, Limon Bergamotto con foglia liscia.

Aus deren Schelfe wird in Italien das Bergamotöl gemacht.

Man sammlet davon die jungen Früchte, wenn sie abfallen, oder in der Grösse einer Bohne sind, und trocknet sie auf; wenn man alsdenn nur ein wenig davon abschabet, geben sie einen angenehmen Geruch und Geschmack in dem Munde.

Sie dienen also, wenn man in Zimmer kommt, wo ein übler Geruch ist.

Es hilft auch für einige aus dem Magen kommende Koliken, wenn man einen Theil von einer Frucht abschabet, und mit Wasser einnimmt.

Wenn man ein dünnes Stück von der Schelfe einer solchen kleinen getrockneten Bergamotte abschneidet, und in Wein wirft, wird es sich hin und her bewegen, so wie sich das in den Bläsgen vorhandene flüchtige und verdickte Oel auflöset; die zerschnittene Bläsgen müssen aber unten liegen.

§. 291.

7) Zu den **Lumien** (§. 283.) gehören:

1) Die schon beschriebene **Adamsapfel**, Pomum adami, *Ferr.* 313. Pomo d'adamo, *Volk.* I. 167. II. 137.

Sie sind vortreflich zum Einmachen mit Zucker, man kann den Saft davon am Essen gebrauchen, aber nicht die bittre Schelfe.

2) **Die valentinische Lumie**, Lumia valentina, *Ferr.* 327. Limea di Valenza, *Volk.* I. 147.

Ist groß, rund.

3) **Die spanische Lumie**, Lumia Hierosolymitana s. Hispanica, *Ferr.* 319. Limea di Gallitia, *Volk.* I. 149.

Hat etwas ähnliches von den Adamsapfeln.

4) **Die römische Lumie**, Lima Romana piorum in hortis, *Ferr.* 335. Lima Romana.

Hat nichts besonders.

Die mehrsten übrigen Lumien haben gemeiniglich etwas ähnliches von einer oder andern der übrigen Sorten, und werden daher benannt. Als da sind:

5) **Die Orangen-Lumie**, Lumia aranzata.

Ist rund, beynahe Orangenförmig und von dunkler Orangenfarbe.

6) **Die Citronat-Lumie**, Limon citratus lævior, *Ferr.* 263. Lumia cedrata.

Hat eine rauhe erhobene Schelfe, und die Form einer Citronat.

7) **Die Peretten-Lumie**, Limon Perettæ consimilis, *Ferr.* 237.

Hat Früchte beynahe von der Form der Peretten, aber von bitterm Geschmack.

8) **Die Citron-Lumie**, Lumia Limonata, *Volk.*

Hat

Hat dicke runde Blätter. Die Früchte gleichen zwar den Citronen, haben aber bittres Fleisch und Schelfe, können also an keinem Essen gebraucht werden.

9) Die Ballförmige Lumie, Limon pusilla pila, *Ferr.* 207. Pusilla pila, *Volk.* II. 122.

Hat eine ganz runde Frucht.

10) Die lange Lumie, Lima Longa. Limon Ligusticum, *Volk.* I. 149.

Hat längliche Früchte.

11) Die Gold-Lumie, Lima citrata oblonga sive scabiosa & monstrosa, *Ferr.* 337. Lumia monstrosa con frutto dorato e verrucoso, *Volk.* II. 63. 162.

Die Frucht ist groß, lang, vorne zugespitzt, von dunkler leuchtender Orangenfarbe; daher sie die Holländer Goude Limoen nennen. Sie ist über und über mit Warzen und Beulen besetzt, daher für das Ansehen eine der schönsten Früchte; zum Gebrauch aber auch die unbrauchbarste wegen der starken Bitterkeit.

Dem brüchichen schwammigten Holze nach, sollte man sie für eine Citronat halten. Der Baum macht einen heßlichen warzigten Stamm.

12) Die gefüllt blühende Lumie, Lumia d'Olanda di fior doppio.

Hat eine runde Frucht, vorne mit einem Absatze.

13) Die Eckern-Lumie, Lumia coronata.

Ist von Form wie die Orangen-Lumie, hat aber wie die Eckern-Orange einen großen gefärbten Kelch.

§. 292.

8) Von denen Limen, Lima (§. 283.) kenne ich folgende Arten:

1) Die süsse Tettine, Lima dulcis, *Ferr.* 333. Lima dolce, *Volk.* I. 165. holl. Soet Limonetje.

Hat eine kleine runde blaßgelbe Frucht, welche oben gleichsam platt gedruckt ist, und eine merkliche hervorstehende kleine Warze hat, welche zu ihrer Benennung Gelegenheit gegeben. Die Frucht hat wenig Fleisch, und ist fast durchaus mit Saft angefüllt, der süß von Geschmack ist, daher einige an der Frucht einen Wohlschmack finden. Man ißt sie, wie eine Appelsine, roh, oder in Scheiben geschnitten mit Zucker.

Der Baum hat glatte, grüne, ovale Blätter, und im Wachsthum viel ähnliches von den Adamsäpfeln, daher die Gärtner jene Evaapfel zu nennen pflegen.

2) Die saure Tettine, Lima acris, *Ferr.* 333.

Kommt der vorigen in allen ähnlich, ausser, daß der Saft sauer ist, daher man sie nicht anders als eine Varietät von jener ansehen kann.

Man unterscheidet die saure vornehmlich an der äussern röthlichen Blume; wie man denn überhaupt an allen Limonen die süssen erkennet, daß ihre Blumen ganz weiß, an den übrigen aber auswendig roth sind. Eine Regel, die doch wieder bey der Bergamotte eine Ausnahme findet, als welche weiß blühet, und doch sauren Saft hat. Die saure Tettine ist auch etwas dunkler von Farbe, und die Blätter von der süssen haben einen angenehmern Geruch.

§. 293.

9) Die Ponzinen (§. 283) sind zwar von ansehnlichen Früchten, aber von keinem Gebrauch, als etwa zum Einmachen. Hier sind indessen die Namen der vornehmsten:

1) **Die rothe Ponzine**, Limon ponzinus rubens, *Ferr.* 293.

Treibt große rothe Schüsse, welche gerade in die Höhe stehen. Hat eine ins eyförmige fallende Frucht, welche Anfangs roth ist; man sieht den Baum für eine Citronat an, das süße Fleisch fehlt.

2) **Die neapolitanische Ponzine**, Limon ponzinus in hortis Matthæjorum, *Ferr.* 295.

Ist ründer als die vorige.

3) **Die paduanische Ponzine**, Ponzino regino da Padua, *Volk.* II. 129. Limon Ponzinus chalcedonicus, *Ferr.* 297.

Hat eine länglichte vorn stumpfe Frucht mit vielem Fleische, auswendig höckericht.

4) **Die wohlriechende Ponzine**, Ponzino Ligusticus, *Ferr.* 289.

Hat angenehm Fleisch, die Frucht fällt etwas ins runde.

§. 294.

10) Zum Geschlechte der **Citronen** (§. 283) werden unzählige Arten gerechnet.

Man unterscheidet sie in a) saure und b) süße.

a) Von den **Sauren** rathe ich nur folgende zu ziehen.

1) **Gemeine Citronen**, Limon vulgaris, *Ferr.* 191. Limon vulgare, *Volk.* I. 153.

Diese haben sperrhaftes Holz mit Stacheln, einzelne, schmale, dünne, oben und unten zugespitzte, hellgrüne Blätter, und eine länglichte Frucht von hellgelber Farbe, (die wir davon Citronengelb nennen) mit ziemlich glatter, aromatischer, nicht bitterer Schale, wenigem unschmackhaften Fleische, vielem

lem sehr sauren Safte, in mehrentheils acht Fächern; einzelne längliche Saamen.

In Ansehung der Form treffen wir bey den Früchten große Veränderungen an, wie man an den gekauften Citronen sieht: denn einige sind mehr rund, andre länglich, walzenförmig, oben oder unten zugespitzt: einige haben oben an der Frucht einen merklichen Absatz oder Ring; alle diese werden aber unter dem Namen der gemeinen Citronen begriffen, so lange sie nicht im Laube oder der Frucht ein besonders Kennzeichen haben. Da sie aber alsdenn gemeiniglich eine kleine Bitterkeit haben, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Ansehen einen weniger hübschen Baum als andre Agrumen machen, so will nur einige, am mehrsten zu unterscheidende, kennen lehren, damit man sich nicht durch deren Namen verleiten lasse, etwas besonders davon zu erwarten.

2) **Die gemeine gereifelte Citrone,** Limon striatus vulgaris, *Ferr.* 247. Limon incanellato, *Volk.* I. 133.

Unterscheiden blos die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3) **Die gereifelte Citron von Malfetta,** Limon incanellato da Malfetta.

Ist mehr Birnförmig und hat nicht so tiefe Furchen.

Die Limon Striatus amalphitanus, *Ferr.* 249. scheint eine Lumie zu seyn.

4) Limon incomparabilis, *Ferr.* 223. Limon non ha pari, *Volk.*

Eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleische, welche den Namen nicht verdient.

5) Limon imperialis, *Ferr.* 225.

Hat

Hat die Form von einer gemeinen Citron, ist aber grö-ßer und länger.

6) Limon a Rio, id est Rivo, *Ferr.* 213.

Hat einen angenehmen Geschmack, und kommt darin den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich.

Hat oft ungestalte Früchte.

7) **Die Citronat-Limon**, Limon ceriescus, *Ferr.* 199.

Ist das Mittel zwischen einer Lumie, Citronat, und Citrone von runder Form.

8) **Die kürbisförmige Limone**, Limon cucurbitado, *Volk.*

Hat nichts merkwürdiges.

9) Limon melarosa, *Volk.* I. 145.

Rund, von blaßgelber Farbe.

10) **Die Kluster-Citrone**, Limon racemosus, *Ferr.* 243.

Lang mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachsen Traubenweise zusammen.

11) Limon Cajetanus, *Ferr.* 205.

Hat große, unebene, höckerichte Früchte; lange schmale Blätter.

12) **Die weiße Citrone**, Limon bianco di St. Remo.

Von blaßgelber Farbe.

13) **Die schmalblättrige Citrone.**

Hat ein schmales an den Seiten wellenförmiges Blatt, foliis lanceolatis undulatis, macht einen schlechten Baum, und hat nie bey mir tragen wollen.

14) **Die Citron mit gefüllter Blume.**

Ist

Ist eine Spielart, welche zu Zeiten monströse Früchte bringet.

15) **Die verguldete Citrone,** Limon con foglio dorato.

16) **Die versilberte Citrone,** Limon con foglio variegato.

Sind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

b) **Süßsaftige** giebt es gleichfals verschiedene.

1) **Die gemeine süsse,** Limon dulci medulla vulgaris, *Ferr.* 229. Limon dolce ordinaria.

Hat eine ovale zugespitzte Frucht mit einem süssen Geruch; die Farbe etwas erhabener als an den gemeinen Citronen. Der Saft ist süß, und da die Schelfe nichts herbes hat, kann man die Frucht roh essen, sie macht sich kenntlich durch eine Schuppe.

Unter meinen Zeichnungen finde Limon dolce di Curassavia, welche der Form nach nicht unterschieden zu seyn scheinet.

2) **Die gemeine süsse Citrone mit verguldetem Laube.**

Ist der vorigen ganz ähnlich, und eine bloße Spielart mit artig gescheckten Laube.

3) **Die portugiesische frühe Citrone,** Limon dulci medulla Olysiponensis, *Ferr.* 230. Limon agustarolo da Portugal dolce, *Volk.* I. 133.

Hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorstehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeschnitten ist.

4) **Die zuckersüsse Citrone,** Limon zucherino dolce, *Volk.* I. 133.

5) **Die süsse Eckern-Citrone,** Limon della corona dolce.

Die Frucht kommt der ersten gleich, hat aber einen großen fleischichten gefärbten Kelch, wie die übrigen eckern-förmigen.

§. 295.

11) Von den **Limöngen** (§. 283) macht man verschiedene Arten; folgende sind aber nur merkwürdig.

1) **Das große Limöngen**, Limoncellus J. B. Limon pusillus calaber. *Ferr.* 209. Limon Calabrese. *Volk.* I. 143. II. 114.

Hat größere Frucht, größere Blätter mit mehr geflügelten Stielen. Die Frucht hat grüngelblichen Saft, und mehrentheils zehn Fächer.

Der Baum blühet zweymal im Jahr, und hat mithin auch öfters reife Früchte.

Das neapolitanische Limöngen Limon pusillus neapolitanus, *Ferr.* hat etwas kürzere Blätter, ist aber eine bloße Varietät; so auch eine andere Art, an der man rundere und mehr schwärzliche Blätter finden will.

2) **Das stachlichte Limöngen**, Limon pusillus spinifer, *Ferr.* Limonocello da Neapoli, *Volk.* II. 115.

Scheinet eine aus den Kernen der vorigen entstandene Spielart zu seyn, oder vielleicht ist dies die wilde Stammart: weil sie viel kleiner im Holz, Blättern und Früchten ist, viele kleine Stacheln hat, und gar keine Kerne in den Früchten ansetzet, doch das ganze Jahr hindurch blühet. Die Frucht hat zehn bis zwölf Fächer; eine noch dünnere Haut als die vorige, und nichts als lauter Saft; man giebt dieser im Geschmack den Vorzug, und weil sie den Appetit erwecken

erwecken soll, wird sie Guzzo appetito (Irritator appetentiae) genannt.

Man schneidet diese Limongen in dünne Scheiben, bestreuet sie stark mit Zucker.

§. 296.

12) Zum Beschluß ist noch eine zum Agrumengeschlechte gehörende wahre Misgeburt übrig; nemlich die **Bizarrie**, Aurantium Callosum, *Ferr.* 411.

Diese ist meines Erachtens eine der merkwürdigsten Pflanzen, und vielleicht die einzige wahre Zwitterpflanze, Planta hybrida.

Der ganze Baum ist nemlich halb Citronat und halb Orange; so daß man davon oculiren, mithin diese Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt ist, bald die eine, bald die andre Art abzulegen, und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius giebt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung, aber keine Beschreibung davon. Des *Bauhini* Citrum monstrosum de maximis, Hist. I. p. 96. soll vermuthlich diese Frucht vorstellen. Der erste, welcher, so viel ich finden kann, diese Bizarrie beschrieben hat, ist *Hermannus*, und seine im Horto L. B. p. 407. davon gegebene Beschreibung trift ziemlich zu. Er nennet sie Malus arantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Arantio odoratissimo.

Hier ist seine Beschreibung: „Inter hortensia miracula multifario cultu & insitionis artificio producta, annumerandum est hoc Arantium, quod tam fructus suavissima fragrantia, quam mirifica conformatione sese commendat. Arbor est ramosa densitate, statura ab Arantio non multum ab-

 „hor-

„horrens. Ramorum duplex conſpicitur facies.
„Alii foliis floribus & fructibus Arantiam omnino
„aemulantur; alii mediam obtinent naturam inter
„Citrum & Arantium. Folia anguſta longula, ſu-
„perficie inaequali ſcabra, viridi ſulphureoque co-
„lore ſubinde maculata, marginibus aliquando
„leviter incriſpatis, aut nonnihil ſerratis; flores ex
„albo modeſte rubent; fructus gemello partu foe-
„cundi parte altera Arantium, altera Citrum ex-
„primunt, diſtinguente hunc geminum foetum
„commiſſura utribique calloſa, ſcabra, pro-
„ductiori.“

Wenn und wie dieſes Spiel der Natur entſtanden ſey, davon finde nirgends Nachricht. Die Muthmaßung des **Hermanns** und anderer, daß ſie durch eine künſtliche Art zu oculiren, und durch Zuſammenfügung zweyer Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerſpricht aller Wahrſcheinlichkeit. Denn ſo müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemal die nemliche Art, wovon das Auge genommen worden, ſich zeigen; die Erfahrung zeigt aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beym Ausarten auch ſpielet. Ich werde eine genaue Beſchreibung von dieſem gar merkwürdigen Spiele der Natur beyfügen.

Die Blätter ſind klein, ſchmal, oben und unten zugeſpitzt, ungeſtaltet, und haben keine beſtändige Form. Ihre äußere Oberfläche kann ich nicht beſſer vergleichen, als mit einer nach einer ſchweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Näthe; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, veſter, dicker und fleiſchigter; die von den Citronaten aber größer, ſchwammigter, membraneuſer und dünner ſind, ſo

ver-

veranlasset deren Vermischung die besondere Gestalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nemlich glatt und größer wird, die andere Seite hingegen das ungestalte Ansehen behält, und alsdenn folgen ganze Zweige, welche blos Orange, oder, was seltener geschieht, ganz Citronat sind; diese Zweige wachsen alsdenn viel frecher und stärker, und ziehen, wenn man sie nicht sorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an sich, so, daß die Zwitterzweige vertrocknen und ersticken, und der ganze Baum, wie man es nennet, ausartet.

Die Blume ist auswendig roth; gleichet viel einer Citronat, ist aber klein und gemeiniglich etwas ungestalt, nemlich ein oder anderes Blatt ist kleiner wie die übrigen oder schief.

Die darauf zum Vorschein kommende Früchte stellen unendliche Abwechselungen von Spielwerken der Natur dar; die mehrsten sind an der einen Seite Citronat, an der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte größer, schwammigter, fleischigter und länger sind, die runden Pomeranzen aber eine dünne glatte Schelfe, wenig Fleisch, und vielen Saft haben, so veranlasset diese Zusammensetzung wunderbare Gestalten. Der Theil, welcher Citronat ist, stehet mehr hervor, macht oft einen ordentlichen Schnabel, ist von Anfang an grüngelblicht, das übrige aber grün. Dieses grüne erhält in der Folge die ordentliche Orangen- jenes aber die Citronatfarbe.

Die Saftfächer sind unordentlich, und gemeiniglich haben die Früchte fast gar keinen Saft. Niemals habe einen Kern darin gefunden; auch hierin scheinen sie den Mauleseln zu gleichen.

Zu Zeiten sind die Früchte gefingert; denn haben sie die ordentliche runde Orangenform, aber hie und da kleine Streifen von der Citronat.

Man findet zu Zeiten an dem nemlichen Aste, wenn er sich in mehrere Zweige vertheilet, wovon einer oder anderer ausgeartet ist, (nicht aber an dem nemlichen Zweige) Früchte verschiedener Art; wie denn in denen Aenmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Campagne) S. 382. F. 2, 3, 4. ein solcher dreyfach getheilter Ast vorgestellet wird, woran F. 4. das eine Reis eine vermischte ungestalte Frucht und Blatt; das zweyte F. 3. ordentliche Pomeranzenblätter nebst einer natürlichen Pomeranze, und das dritte F. 2. eine spitze Citronat nebst deren Blätter gebracht hat.

Am merkwürdigsten scheinet mir dabey zu seyn: 1) daß, wenn an einem solchen Bizarriebaum Zweige in Orangen oder Citronaten ausarten, man alsdenn nicht allemal die nemliche Frucht, sondern öftere Spielarten erhält.

So ist die oben §. 285. Nr. 11. k erwehnte rothe Pomeranze auf diese Weise entstanden; die daselbst Nr. 11. g erwehnte buntlaubigte Pomeranze hat eben diesen Ursprung, und man hat ebenfalls mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdenn Cedro della Bizarria nennet.

2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronaten ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeste wird man kaum eine Citronat finden.

3) Wenn ein Zweig einmal in eine einzelne Art ausgeartet ist, daß er nie wieder die Vermischung annimmt. An der rothen Pomeranze finde zu Zeiten hellere Streifen, welche in die Gestalt der Citronaten einzuschlagen scheinen. Die Früchte aber nehmen

allda nur die ordentliche, denen jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf diese Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Ich schließe daraus, daß solche Misgeburt auf diese Weise entstanden sey, daß ein Saamenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Saamenkorn muß von einer Orange gewesen seyn; deswegen hat das Pomeranzenartige an dem Baum die Oberhand, und er artet darin am liebsten aus; bekommt auch am besten, wenn auf einen Pomeranzenstamm davon oculirt wird.

Nie aber zeiget sich etwas Limonen ähnliches daran.

Da bey der Vermischung zweyerley Art Saamenstaubes in der Befruchtung nicht recht bestimmen werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Keimen im Eygen annehmen sollen, so erfolget, daß noch jetzo bey Ausartung eines Astes zufällige Ursachen wirken können, daß an denen daran wachsenden Früchten oder Blättern sich etwas besonders zeiget.

Diese Bizarrie sollte einem **Kohlreuter** oder andern fleißigen Beobachtern der Natur Anleitung geben, zu versuchen, ob man mehrere dergleichen Misgeburten, durch Kunst hervorbringen könne.

§. 297.

Die Vermehrung aller Arten von Agrumen geschieht gemeiniglich auf die Art, daß man die reifen Kerne in kleine Töpfe pflanzet, die daraus wachsende Stämme aben oculiret, und auf solche Weise die besten Sorten fortpflanzet.

Da in einer besondern Abhandlung von Vermehrung der Bäume gehandelt werden soll, so übergehe hier die eigentlichen Handgriffe.

§. 298.

Man kann sie auch leicht durch Steckung kleiner Reiser auf ein warmes Mistbeete, oder gar durch einzelne Blätter fortpflanzen.

Es ist besonders merkwürdig und angenehm anzusehen, wenn ein einzelnes abgebrochenes und in die Erde gestecktes Blatt unten am Stiel einen Knorpel, Callus, ansetzet, und aus diesem erst unter sich Wurzeln, bald aber daran oben einen Knospen, und aus solchen einen ordentlichen Stamm treibet. In meinem Garten ist dergleichen Bäumgen gezogen worden, welches schon im folgenden Jahre, da es kaum eine Spanne hoch war, eine Frucht ansetzte. Man kann die Beschreibung und Zeichnung davon im **Agricola** lesen.

Ein ander mal berstete die Ribbe in der Mitte des Blattes auf, und trieb zu einem ordentlichen Stamm aus.

§. 299.

Alle Agrumen erfordern ohngefehr die nemliche Wartung, wiewol eine Sorte vor der andern zärtlich ist.

Sie sind insgesamt zu zart, um bey uns des Winters in freyer Luft auszudauren, und vertragen keine Kälte, müssen also in Töpfen und Kasten gehalten, und im Herbst in ein vestes Haus gebracht, im Frühjahr aber wieder an die freye Luft gesetzt werden. Der **Ritter Linne** giebt zum Aussetzen die Zeit an, wenn der Eichbaum (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beysetzen, wenn das Colchicum blühet. Ein Gärtner muß sich zuförderst auf gute Erde schicken, welche mehrere Jahre in Ruhe gelegen

gelegen hat, und recht durchgearbeitet worden, so daß der darunter gemischte Mist und Holzerde gänzlich verfaulet ist. Denn da die Wurzeln in den Gefäßen einen eingeschränkten Raum haben, muß die Erde desto besser und genugsam fett, auch nicht bindend seyn.

Die Gefäße dürfen nicht zu groß seyn, sondern die Bäume müssen öfter umgepflanzt werden, und so wie sie zunehmen, erhalten sie größere Gefäße.

Die mehrste Vorsicht hat ein Gärtner beym Begießen nöthig. Es darf den Bäumen nie die nöthige Feuchtigkeit fehlen, und wenn sie zu naß gehalten oder einmal stark begossen, und denn wieder versäumt werden, fault die Wurzel gleich. Die Wurzeln machen einen dicken vesten Bollen; ist solcher in der Mitte einmal recht trocken, so nimmt er nie wieder Wasser an; daher man die Wurzeln beym Verpflanzen jedesmal eine halbe Stunde lang, bis das Wasser recht durchgezogen, in einen mit Wasser angefüllten Kübel setzt, und alsdenn, ehe der Baum in den Kasten gesetzt wird, das Wasser auströpflen lässet.

Bey dem Verpflanzen müssen ein bis zwey drittheile der Wurzeln, sonderlich die sich im Gefäße rund herum geschlungen haben, weggeschnitten werden, damit der Baum frische Wurzeln machen könne, und man Raum behalte, das Gefäß größtentheils mit guter Erde anzufüllen.

Die Erde, welche in das Gefäß gefüllet wird, ehe der Baum hineingesetzt wird, muß recht vest gestampfet oder getreten werden.

Man muß die Stämme Anfangs hoch in den Gefäßen setzen, weil sich die Erde setzt, und die Sonne recht an die Wurzeln scheinen muß.

Die tief in den Gefäßen stehende Stämme faulen leicht, weil die Erde nicht recht austrocknen kann.

So bald man siehet, daß die Wurzeln die Erde bey gutem Wetter nicht so, wie es seyn sollte, austrocknen, oder wie man sagt, zehren, oder daß die Erde an einer Seite im Kasten feucht bleibt, wenn die andre trocken wird, ist es ein Merkmahl, daß die Wurzeln schadhaft sind, man muß sie sofort, ehe der Schaden größer wird, untersuchen, das Schadhafte wegräumen, und den Baum ein kleineres Gefäß geben.

Zum Verpflanzen ist die beste Zeit im Frühjahr, ehe die Bäume anfangen zu treiben; man soll solches nicht versäumen, sobald ein Baum nicht frisch treibt, und einen Mangel an Nahrung zeigt.

Denen Kronen muß durch Beschneiden die rechte Form gegeben werden, indem viele Sorten lange sperrhafte Zweige, und wenig Nebenreiser treiben, und wenn ihnen nicht geholfen wird, einen heßlichen Baum machen, wenig Früchte tragen, und dem Winde ausgesetzt sind; junge Reiser kann man mit den Fingern leicht abkneifen. Das Beschneiden muß unmittelbar über einem Auge geschehen; man beschneidet sie den ganzen Sommer hindurch, und muß die zu weit auswachsende Reiser gleich wegnehmen, auch wenn der Baum nach einer Seite mehr als nach der andern wachsen wollte, solches zu hindern trachten.

Die Pomeranzen setzen, wo sie einmal geblühet haben, klein mageres Holz an; dieses muß man wegnehmen, weil es dem Wachsthum und der Tragbarkeit hindert.

Wenn der Baum alt wird, oder Schaden an der Krone nimmt, säget man die alten Aeste ab, und klebet

bet die recht glatt geschnittene Wunde nach einigen Tagen, wenn sie trocken ist, mit Baumwachs zu: man soll aber sodann alle kleine Reiser wegnehmen, damit lauter neue Knospen aus dem alten Holze treiben; so kann man einen Stamm gänzlich wieder verjüngen.

Des Winters dürfen die Bäume in den Häusern nicht warm gehalten, sondern nur eben gegen den stärksten Frost verwahrt werden.

Sobald mit Anfang des Frühjahrs hellere Tage kommen, erfordern sie gleich Luft, und müssen, ehe sie heraus gesetzt werden, genugsam an freye Luft gewohnt seyn.

Wenn im Winter die Stämme schwitzen, werden sie mit einem Schwamm oder wollen Tuche abgerieben; die Borke kann nicht vertragen, daß sie mit einem scharfen Instrument geschabet wird.

Des Winters darf den Bäumen das Wasser nicht ganz entzogen werden; es soll ihnen aber nicht mehr Wasser gereicht werden, als um sie eben hinzuhalten. Fehlet ihnen das nöthige Wasser, so lassen sie leicht die Blätter, sonderlich auch die Früchte, fallen; dies geschieht auch, wenn zu viel eingeheitzt wird, oder wenn sie dumpfig stehen, und frische Luft fehlet.

Die Pomeranzen- und Pompelmußstämme stehen noch eher dumpfig; die Appelsina erfordern schon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt stehen, und die Citronaten und Limóngens wollen noch mehr Freyheit haben. Man soll also die letztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichsten sind, nahe an dem Ofen stellen.

Wenn ein Baum, ohne frisch Holz zu machen, sonderlich im Herbst oder Winter viele Blumen zei-

get,

get, ist es ein Merkmahl, daß er krank ist; man muß die Blumen abpflücken, die Krone stutzen, und die Wurzel untersuchen. Gut ist es, wenn man dergleichen Stämme in einen Treibkasten setzen kann; da die Sonne an der Mittagsseite vornemlich durch die Kasten an die Wurzel brennet, so pflegen einige die Kasten alle drey Wochen umzukehren und zu verrucken.

Im Sommer macht man eine Brühe von frischem Schaf- und Kuhmist, und begießet damit die Wurzeln.

Wenn man auch einen Baum noch nicht wieder versetzen kann oder will, gräbt man oben an der Seite etwas Erde weg, und füllt frische fette Erde hinein; man hat dazu eigene ohngefehr drey Zoll breite lange Spaden. Die Gärtner nennen dieses, ihnen die halbe Versetzung geben.

Wo man ein luftiges Haus hat, und die Bäume nicht zu sehr in einander gepreßt stehen, ist es besser, sie früh unter Dach, und spät heraus zu bringen, weil bey uns im Herbst leicht frühe, und im Frühjahr späte Nachtfröste kommen, welche sonderlich den jungen Früchten schädlich sind.

Man wählet zum Beysetzen gern eine trockne Witterung; kommen die Bäume naß ins Haus, so faulen und schimmeln sie gern.

Auch müssen im Herbst, ehe die Bäume beygesetzt werden, alle noch daran sitzende Blumen abgepflückt werden, solche schimmeln sonsten, und theilen die Fäulniß ganzen Zweigen mit.

Das Wasser, welches man im Winter braucht, muß jedesmal einige Tage vorher im Hause in großen Kübeln stehen, damit die stärkste Kälte davon gehet.

Im

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden schwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen oder Gummi auszulassen, muß man das schadhafte je eher je lieber wegnehmen, bis man ganz frische Borke erhält; denn so weit solche bräunlicht ist, hat sich der Schaden schon mitgetheilt, und frißt weiter um sich.

Die beyden Hauptfeinde der Agrumen sind, die Blattläuse, Coccus hesperidum L. und die kleinen Ameisen.

Beyde sind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlasset, daß die Blätter verdorbene Säfte in Gestalt eines Honigs ausschwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung giebt, und worin sich hernach ein schwarzer, das Ausdünsten der Blätter verhindernder Staub setzet. Wenn diesem Ungeziefer Nahrung fehlet, vermehren sie sich wenigstens nicht häufig, und sind leicht zu vertilgen. Man kann den Baumläusen nicht früh genug vorkommen, wenn sie sich einzeln sehen lassen; wo sie aber erst überhand genommen haben, ist kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzustutzen, die Zweige mit einem Lappen, worin man feuchte Erde nimmt, sanft abzuscheuren und mit Wasser nachzuspülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes sitzen bleibe; hiernächst den Baum in ein kleiner Gefäß zu setzen, und wo man Gelegenheit hat, ihn in Mist oder Loherde zu treiben.

Wenn sich Ameisen anfinden, ist das sicherste, ihre Nester aufzusuchen und zu zerstöhren; denn so lange, wie sie da sind, suchen sie Nahrung, und alle

Mittel

Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beständig: Diese Thiere werden sich an ganz gesunden Bäumen nicht anfinden, aber wo sie sich auch versammlen, vermehren sie die Krankheit.

Kranken Bäumen, die nicht treiben, darf man den beschriebenen Guß im Sommer nicht geben; man pflegt für solche ein Lazareth zu haben, wo sie gegen Regen, Wind und Sonnenschein verwahret werden, bis sie frische Wurzeln und junge Zweige treiben. Denn alle Arten von Agrumen wachsen gar langsam, und Bäume von dreyßig bis vierzig Jahren haben noch keine besondere Dicke; es ist also verdrießlich, wenn ansehnliche Stämme ausgehen, und man deren Stelle durch junge Bäumgen ersetzen muß. Fleißige Gärtner können daher in Wartung der Orangerie nicht vorsichtig genug seyn, da die Bäume so gar leicht Schaden nehmen, welcher bald tödtlich, wenigstens in verschiedenen Jahren nicht wieder ersetzet wird.

Die Erde, welche man an die Wurzeln der Bäume bringt, muß sorgfältig einige Jahre vorher zubereitet werden, wie unten bey Beschreibung der Mistbeete gelehret werden soll.

Vornemlich muß man sich in acht nehmen, daß kein annoch unverfaultes Holz darunter sey, denn dieses ziehet Wasser an, welches sofort von der Fäulniß Theil nimmt; wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berühret, faulet sie leicht an, und ich habe gesehen, daß auf diese Weise ein großer Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angesteckt worden.

Noch schlimmer ist, wenn man bey junge Bäume, ihnen Hältnis zu geben, oder sie gerade zu ziehen, Stangen und Stöcke an die Wurzeln stecket, und

wenn solche in der Erde faul werden, die verfaulte und in der Erde abgebrochene Spitzen darin stecken läßt, welche Gelegenheit geben können, daß der ganze Stamm verfaulet.

Einen andern merklichen Schaden habe ich einstmals erlitten, da der Gärtner solchen Stämmen, welche mit schlechten Wurzeln versehen waren, dennoch große Gefäße geben wollte, und den Wurzeln mehr Erde zu geben als sie ausfüllen konnten, schädlich hielt, also die Gefäße bis beynahe zur Hälfte mit altem Holze anfüllte; dieses verfaulte theilte die bösen Säfte der Erde mit, die Stämme sunken tief in die Gefäße hinunter, und die Wurzeln faulten.

In wärmern Gegenden pflanzet man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuser überher, welche im Frühjahr wieder weggenommen werden; so ist die Wartung leichter.

§. 300.

Der Nutzen der Früchte von den Agrumen ist theils zur Speise; theils zur Medicin; theils zum Einmachen.

In wie weit gewisse einzelne Arten besonders genutzet werden, ist bey jeder oben angezeiget worden.

An den Speisen wird vornemlich der Saft von den gemeinen Citronen und bittern Pomeranzen gebraucht; je saurer solche sind, je besser ist es.

Einen Hauptvortheil für Köche kann nicht unbemerkt lassen, daß sie den Citronen- oder Pomeranzensaft nicht eher an ein Gericht thun, als bis es ganz fertig ist; kocht der Saft mit, so verliert er den angenehmen Geschmack.

Aus dem Saft macht man zwey gewöhnliche Getränke; nemlich Limonade und Punsch.

Zur

Limonade.

Zur **Limonade** preßt man aus zwölf saftigen Citronen den Saft; giebt dazu 5 Maaß Wasser und drittehalb Pfund Zucker. Mischet alles wohl durch einander, und gießet es durch ein Tuch.

Punsch.

Zum **Punsch** presset man aus zwölf bis achtzehn Citronen den Saft, gießt ihn durch ein Tuch oder durch ein Haarsieb; gießt auf das im Siebe bleibende Mark noch ein paar Glas Wasser, daß alle Säure heraus ziehet; wer die Säure nicht liebt, nimmt den Saft von zwölf Pomeranzen und drey oder vier Citronen; oder man nimmt zu zwölf Citronen vier bis sechs Pomeranzen.

Von den Citronen schelet man die Schelfe vorher dünne ab, gießet auf die Schelfe von zwo oder drey Citronen siedend Wasser, und läßt solches eine Weile darauf stehen. Von den übrigen drückt man zwischen den Fingern, daß das in den Bläsgen sitzende Oel hinein sprützet; man darf aber davon nicht zu viel nehmen.

Einige schaben auch ein Stückchen Zucker auf den Schelfen von den Citronen, und werfen solches hernach in den Punsch; es macht ihn aber trübe.

Wenn der Saft ausgepreßt ist, so giebt man eine Bouteille Rack hinzu; der Rack muß aber in Gläsern gemessen werden; denn so viel Gläser Rack, doppelt so viel Gläser Wasser werden erfordert, und zugegossen. Alsdenn nimmt man nach Gutfinden Zucker, und nachdem man viel oder wenig Citronensaft hat, oder die Süsse liebet; schlägt solchen in grobe Stücke, tunket jedes in reines Wasser, und wirft ihn in den Punsch, sonst schmelzet er sehr langsam: Hierauf wird das auf die Citronenschelfe gegossene und gelb gewordene Wasser hinein geschüttet, nicht

aber

aber die Schelfe, welche eine Bitterkeit verursachen würde; und endlich giebt man noch ein großes Glas Rheinwein hinzu, welcher die Schärfe der Citronen dämpfet. Alles wird fleißig und öfters durch einander gerührt und geschüttelt: Einige nehmen statt des Rheinweins Champagnewein; er verdirbt den Geschmack nicht, macht aber das Getränk ungesund.

Schrub.

Wenn man viele Citronen in Vorrath hat, hebet man den Saft auf, wenn man ihn auspresset, den Rack zugiesset, geläuterten Zucker hinein thut, und alles zusammen in einer verschlossenen Bouteille bis zum Gebrauch im Keller aufhebet.

Bischof.

Von Pomeranzen macht man ein drittes Getränk, welches **Bischof** heißt.

Zwo recht saftige Pomeranzen werden über einem gelinden Feuer auf einer Röste unter stetem Umwenden geröstet, bis sie durchher heiß sind, und anfangen zu platzen, auch schwarz zu werden; alsdenn reibet man eine gespaltene Muscatennuß etwas auf der verbrannten Schelfe, leget die Orangen in ein großes Gefäß, gießet, weil sie noch heiß sind, eine Bouteille rothen Wein überher, und zerdrücket jene mit einem großen Löffel; giebt einige in Wasser vorher getunkte Stücke Zucker dazu, und rührt alles wohl durch einander. Einige rosten auch eine Rinde grob Brod, und geben solche in den Wein; man legt auch wohl ein Stückgen Zimmet hinein.

Cardinal.

Dergleichen von weißem Weine gemachtes Getränk pflegt man **Cardinal** zu nennen: Es ist aber unappetitlich, weil die gerösteten Pomeranzen den Wein trübe machen.

Orangen einzumachen.

Citronen und Pomeranzen macht man auf folgende Art ein. Schneide Früchte, die nicht fleckigt sind, mitten von einander; mache den Saft heraus; lege sie in ein Gefäß, giesse frisch Wasser über, und laß sie darin sechs bis sieben Tage stehen; mache alsdenn mit einem silbernen Löffel alles Weisse heraus, bis die Schelfe klar und durchsichtig ist.

Siede so schwere Zucker als Schelfen, bis er spinnet, packe diese ordentlich in ein Glas, daß das helle unten kommt, decke ein Brett mit einem Steingen darauf, und giesse den Zucker überher.

Wird der Zucker zu dünne, wird er noch einmal aufgekocht.

Will man dergleichen Schalen trocknen, so werden sie nur in dick gekochten Zucker getunkt und bey einem warmen Ofen getrocknet.

Orangenschnitz.

Man schälet auch die Pomeranzen und Citronen nicht zu dünne ab, und schneidet die Schale in kleine Striemeln; läßt sie eine Nacht in kaltem Wasser stehen, giebt sie den andern Tag in kochend Wasser; läßt sie langsam sieden. Wenn das Wasser bitter ist, so gebet sie in frisch Wasser, und wiederholet solches bis die Schalen weich sind, und das Wasser nicht mehr bitter wird. Denn nehmet sie heraus, leget sie zwischen zwey Tücher auf ein Sieb, lässet sie über Nacht liegen und abtrocknen; nehmet zu ein Pfund Schalen anderthalb Pfund Zucker, läutert ihn bis er spinnet; gebet die Schalen in ein Glas, giesset den Zucker drüber, und decket es mit einer Scheibe Wachspapier zu. Will man dergleichen Schnitz trocknen, so werden die Schalen in frischem bis zum spinnen

nen geläuterten Zucker gethan, und unter beständiger gelinder Bewegung des Gefäßes aufgekocht, und alsdenn vom Feuer genommen. Wenn sie halb kalt sind, so rühret man mit einem Löffel immer in dem Zucker herum, bis der Zucker am Rande weiß wird; kehret alsdenn die Schnitz mit ein Paar Gabeln fleißig im Zucker herum, bis sie genug bedeckt sind, und lässet sie auf einem Bleche an der Wärme trocknen.

Citronaten einzumachen.

Citronaten oder andre fleischigte Früchte schneidet man in sechs Stücke nach der Länge; giebt eine Handvoll Salz dazu, gießt Wasser drüber, daß sie völlig bedeckt sind, läßt sie drey Tage stehen; gießt alsdenn das Salzwasser ab, und rein Wasser drüber, nach vier und zwanzig Stunden gebt frisches Wasser darauf; wiederholt dies vier Tage lang, setzt sie sodann mit frischem Wasser zum Feuer, bis sie eben sieden wollen; ziehet sie aber geschwind, ehe sie sieden, zurück; gebt die Früchte geschwind in frisches Wasser, laßt sie die Nacht drin stehen, wiederholt dies fünf Tage; am sechsten Tage probiret, ob man mit einem spitzigen Stöckgen leicht hineinstecken kann, daß es durchgehet, so ist es genung; leget sie noch in frisches Wasser, laßt sie die Nacht drin stehen, legt sie des andern Tages auf ein Tuch, laßt sie abtrocknen, und wenn die Früchte am Schnitte schwarz geworden seyn sollten, so schelet es dünne ab, packet die Scheiben in ein Glas und giesset dick gekochten Zucker, wenn er kalt ist, überher. Nach fünf Tagen muß er abgegossen, und nachdem etwas frischer Zucker zugegeben worden, wieder dick gekocht, und kalt übergossen werden; sollte der Zucker noch wieder dünne werden, muß das Aufkochen wiederholt werden.

Sollten die eingemachten Früchte sauer werden wollen, so läßt man sie mit dem Zucker, nachdem etwas frisches Wasser zugegeben worden, kochen, bis daß der Zucker recht dick ist, schäumet denselben fleißig ab, und füllet denn alles wieder in ein Gefäß.

Grüne Citronat.

Die grüne Citronat, welche wir an Speisen gebrauchen, wird in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich ohngefehr auf die beschriebene Art eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht; erhält man sie flüssig, und wünscht sie zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt die Citronat aus ihrer Brühe und läßt sie in dem frischen Zucker einmal aufsieden. Nimmt alsdenn das Gefäß vom Feuer, thut die Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodann an den Seiten des Gefäßes beständig herum, bis er weiß wird, darauf wird die Citronat hinein gegeben, fleißig umgerührt, und wenn sich der Zucker dick genug angesetzt hat, herausgenommen und auf ein Blech gelegt, so trocknen sie von selbst.

Grüne Pomeranzen.

Eine der angenehmsten, aber auch zugleich der mühsamsten Confitüren von Agrumen sind junge, grün eingemachte Pomeranzen. Man pflücket solche von Bäumen, welche zu viel Früchte angesetzt haben; läßt ihnen die größten, und nimmt die kleinsten in der Größe einer Erbse bis zu einer kleinen Kirsche, welche doch nach gerade abfallen würden: die größten durchsticht man ein Paar mal mit einem spitzigen Stöckgen oder Griffel. Schlägt darauf eine Söhle von Salz so schwer, daß sie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen acht Tage darin liegen.

Gießet sodann das Wasser ab, und waschet sie mit frischem Wasser bis solches klar bleibt.

Leget sie ferner in fließend Wasser, und erneuert solches vierzehn Tage lang täglich.

Hiernächst setzet man frisches Wasser aufs Feuer, und wenn solches eben kochen will, werden die Pomeranzen hineingeworfen, und so lange gekocht, bis das Wasser grün ist; alsdenn nimmt man frisches Wasser, und wechselt damit so lange ab, bis das Wasser sich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwischen den Zähnen zerbeisset, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde sind. Das Kochen muß so lange bis sie fertig sind, fortgesetzt werden, man fängt deswegen des Morgens früh an. Nachdem sie darauf aus dem Wasser genommen und auf ein Tuch gelegt worden, daß sie kalt werden und abtrocknen, füllet man sie in Gläser, läutert Zucker bis er spinnet, gießet solchen überher, und kocht ihn, wenn er nachlassen sollte, von neuen auf.

Man macht Früchte von Limonen und Citronen auf gleiche Art ein; sie sind aber nicht so gut. Abgefallene Früchte darf man nicht nehmen.

Pomeranzenblüthe.

Pomeranzenblüthe wird folgendermaaßen zubereitet: Pflücket, wenn die Blüthen sich eben aufthun, die großen Blätter sauber ab, daß nichts von den Staubfäden daran bleibt; lasset solche in Wasser kochen, bis sie weich werden; gebet etwas gestoßen Alaun in das Wasser, damit die Blätter weiß werden. Schöpfet sie aus dem Wasser heraus und gebt sie in frisches siedendes Wasser, worin der Saft von einer Citrone gedruckt worden, ohne sie jedoch ans

Feuer zu bringen; denn wenn sie einmal gekocht worden, dürfen sie nicht wieder zum Feuer gesetzt werden. Sollten sie noch nicht weich genug seyn, werden sie in frisches siedendes Wasser gegeben, worin wieder, um die Blumen weiß zu erhalten, der Saft aus einer Citrone gedruckt worden; lasset sie auf einer Serviette abtrocknen, gebet sie in ein Glas, und gießet recht dick gekochten Zucker kalt überher.

Trockene Pomeranzenblüthe.

Will man die Blüthe trocknen, hebet man sie aus dem Zucker und leget sie auf ein Blech.

Wenn die Blumen sich nicht lange halten sollten, kann man gleich nach dem ersten Kochen den Zucker übergießen; das Wasser, worin sie gekocht worden, kann aufgehoben werden, um dem Leinenzeug einen angenehmen Geruch zu geben.

Pomeranzenwasser.

Will man Wasser davon abziehen, so sammlet man von der Blüthe; giebt etwas Salz darzwischen, thut sie in ein Gefäß, gießt kaltes Brunnenwasser überher, und läßt sie wohl zugedeckt eine Nacht an einem warmen Ofen weichen: Füllet sie in einen Distillierkolben, und ziehet sie über. Ist das Wasser noch nicht stark genug, so füllet man das übergetriebene Wasser noch mal auf frische Blüthe.

Geist aus Pomeranzenblüthe.

Um den rechten Geist heraus zu ziehen, zieht man die Blätter an Faden, hängt sie in ein Glas, befestiget den Faden an einen Kork, stopfet damit das Glas vest zu, so, daß die Blumen frey im Glase hangen und sich nirgends anlegen. Verstopfet die Flasche noch ferner mit einer Blase auf das genaueste, und setzet sie recht in die Sonne, so tröpfelt aller Saft aus den Blätter in die Flasche zu Boden, und

die

die Blätter werden trocken; wenn man genug von dem Geiste in der Flasche gesammlet hat, gießet man solchen in kleine Gläser.

Cedroöl.

Das Oel aus der Schale von den Früchten wird in Italien so gesammlet, daß man die Früchte abschelet, und die Schale mit den Fingern gegen ein porcellaines Gefäß drucket, daß die Saftbläsgen in der Schale aufspringen, und das Oel daraus gegen die Schüssel sprütze, welches man denn sammlet.

Pomeranzen-Essenz.

Wenn man aus der Schale Magentropfen machen will, so werden die Früchte von den Pomeranzen so dünne wie möglich geschelet; daß alle Saftbläsgen durchschnitten werden; alsdenn füllet man sie gleich in eine Flasche mit einem nicht gar zu engen Halse, ehe das Oel verfliegt. Wenn die Bouteille voll ist, füllet man sie ferner mit doppelt abgezogenem Branteweine oder rectificirtem Weingeiste; bindet sie mit einer Blase zu, steckt darin eine Stecknadel, damit sie nicht springe, und läßt sie an der Sonne oder im Ofen destilliren.

Wohlschmeckende Pomeranzen-Essenz.

Will man die Essenz wohlschmeckender haben, so nimmt man zu hundert Orangen vier Quartier Franzbrantewein; gießt erst die Hälfte davon über die, wie vorbeschrieben, abgeschelte Schale, preßt aus den Pomeranzen den Saft heraus, und lasset mit dem zurückbleibenden weißen Fleische die andere Hälfte des Brantewеins nochmal abziehen, gießt ihn sodann über die Schalen, läutert den Saft mit Zucker, laßt ihn sich setzen, und gebt ihn auch hinzu. Wenn alles genugsam etwa vierzehn Tage lang destillirt ist, so läßt man es durch Löschpapier filtriren, und hebt es auf.

Man nimmt von beyden eines großen Caffelöffels voll, oder etwas mehr, vor dem Essen mit Wein ein.

Wenn der Brantewein mit den Schalen abgezogen wird, pflegt noch ein drittes Quartier schwächern Spiritus überzusteigen, den gießt man zum zweytenmal über die Schalen, und erhält eine schwächere Essenz.

Pomeranzenwein.

Wenn man viele Orangen hat, kann man von dem Safte auch einen Wein machen. Gebet den durch ein haaren Sieb gegossenen Saft von 100 Pomeranzen in ein Ankerfäsgen von zwanzig Kannen; schelet sechs Pomeranzen, schneidet die Schale ganz klein, und werft sie zu den Saft; läutert neun bis zehn Pfund Zucker in siebenzehn Kannen Wasser, mit hinzugeschütteten Weißen von fünf bis sechs Eyern, nachdem solches bis zum Schäumen geschlagen worden, laßt damit den Zucker eine Stunde lang kochen, bis er dick wird und Perlen macht; wenn er laulicht geworden ist, gießt ihn durch ein Tuch zu dem Saft; thut noch fünf oder sechs Kannen Franz- oder Rheinwein hinzu, nebst einem Löffel voll Gäst; laßt es damit gähren, und wenn der Saft ausgegohren hat, so spundet ihn vest zu; laßt ihn vierzehn Tage liegen, zapft ihn durch ein wollen Tuch auf Bouteillen, verwahrt und verpicht diese auf das genaueste, und legt sie in Sand in dem Keller.

Neunte

Neunte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Pflanzen mit vielkernigten Früchten überhaupt.

§. 301.

Unter dieser Benennung werde ich verschiedene Geschlechter erwehnen, welche eßbare Früchte tragen, die in andern Welttheilen zur Speise dienen, bey uns aber, außer den Feigen, seltener zur Speise gebraucht werden.

Es wird also bey den mehrsten genug seyn können, sie blos dem Namen nach bekannt zu machen, vornemlich bey solchen, welche nur Indien eigen sind, und in diesen kältern Gegenden nicht fortkommen, wenigstens ohne Nutzen seyn würden.

Ich verbinde also die hieher gerechnete Geschlechter, nicht sowol der Aehnlichkeit nach, als wegen ihres Nutzens; und werde mithin handeln

1) Von den Feigen §. 302.
2) Von den Indianischen Feigen §. 308.
3) Von den Granatapfeln §. 309.
4) Von der Dattelpflaume §. 310.
5) Von denen übrigen weniger bekannten fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien §. 311.

Zweyter Abschnitt.

Von den Feigen.

§. 302.

Die **Feigen** wachsen auf einem mittelmäßigen Baume, der **Feigenbaum** genannt. Ficus carica L. Le Figuier franz. The Fig tree engl. Fikon schwed.

Da dieses eine von den Früchten ist, welche ich am wenigsten liebe, und für die unsere Witterung schon zu kalt ist, um recht schmackhafte Früchte zu liefern, so werde deren Beschreibung nur kurz fassen; ob man ihnen gleich in Frankreich viele Vorzüge giebt, allwo die Bäume geschwind, leicht, häufig, und zweymal im Jahre tragen, die Frucht selber auch geschätzet wird.

§. 303.

Eine Feige ist eine der außerordentlichsten und merkwürdigsten Früchte.

Denn dasjenige, was wir die Frucht nennen, ist eigentlich nur die allgemeine Decke oder das Behältniß, worauf in der inwendigen Fläche eine unzählbare Menge von kleinen Blumen und Früchten sitzen, welche ordentlich blühen und befruchtet werden, nur mit dem Unterscheide, da an den andern Pflanzen die Blumen sich offenbar zeigen, und das Behältniß geöffnet wird; hier dieses jederzeit verschlossen bleibt, und man kaum die oben an der Spitze mittelst über einan-

einander liegender Schuppen verdeckte Oeffnung erkennet.

Der Ritter **Linne** hat uns in einer besondern Dissertation das merkwürdige von den Feigen deutlich beschrieben.

§. 304.

Ein Feigenbaum setzt an jungen erst eben getriebenen Zweigen Früchte an.

Er hat eben wie ein Birnbaum, Wild- und Fruchtholz: faux bois, & branches à fruit: Jene haben kleine, platte, weit von einander entfernte Knospen; diese schneidet man weg. Das Fruchtholz ist grösser, hat grössere Knospen, diese muß man schonen.

Das nach Johannis getriebene Holz setzt kleine Früchte in jedem Winkel eines Blattes an, welche im Anfang des andern Sommers reif werden: die im Frühjahr getriebene Reiser müssen Früchte treiben, welche noch in dem nemlichen Herbst reif werden. Wenn die Früchte zu spät kommen, und im Herbst erst halbwachsend worden, soll man sie ja abbrechen, denn sie fallen sonst im Winter oder im folgenden Frühjahr doch ab, ziehen bis dahin dem Baume nur Nahrung weg, und hindern die Bildung guter Früchte an dem neuen Holze.

Der Feigenbaum verträgt das Beschneiden nicht gut; weil er wenige sperhafte Zweige macht, und viel Mark hat, sich auch leicht, wo er Wunden erhält, verblutet, indem der Saft in Gestalt einer weißen Milch heraus fließet.

Die beste Zeit zum Beschneiden ist im Herbst, wenn die Blätter abfallen; denn blutet der Baum am wenigsten. Man schneidet sodann das schlechte Holz weg,

weg, und bricht an den guten Reisern nur die obern Knospen weg, denn aus dem jungen Holze müssen die Früchte kommen, und indem die Spitze weggebrochen wird, treiben mehrere Nebenzweige.

§. 305.

Die Wartung eines Feigenbaums ist leicht, und erfordert nichts besonders.

In dem nordlichen Theile von Deutschland ist es schon zu kalt für sie in freyer Erde: Man pflanzet sie sonst auf eine Rabatte, gräbt im Herbst die Wurzel etwas los, biegt den Stamm nieder, bedeckt ihn mit Erde und deckt langen Mist überher, so halten sie die Kälte aus: **Dühamel** räth, sie in steinigten felsigten Boden zu setzen, oder gar den Grund unten zu pflastern.

Ich habe sie sonst in freyer Erde stehen gehabt; im Herbst ein Haus von Brettern überher gebauet, und solches mit Mist zugedeckt; sie verfroren aber doch im kalten Winter von 1740 darunter.

Es ist also in unsern Gegenden am sichersten, sie in Kasten zu setzen, und von Zeit zu Zeit wie die Agrumen zu verpflanzen. Man kann sie des Winters in der Orangerie oder im Keller verwahren, und muß fleißig alle Ausschößlinge an der Wurzel (Drageons) wegnehmen.

Von französischen Officiern ist mir versichert worden, daß man in Frankreich die Feigen vollkommener mache, dadurch, daß die Erde an der Wurzel dick mit frischer Asche bestreuet würde; ich habe es versucht, aber keinen merklichen Unterscheid gefunden. **Dühamel** will, man soll an dem Auge von den

Früch-

Früchten ein Tröpfgen Baumöl schmieren; so würden die Früchte fleischigter und größer.

Das vornehmste ist, daß Feigenbäume vor andern stark und fleißig begossen seyn wollen, auch selbst, wenn es regnet; sie müssen daher nahe am Wasser gesetzt werden: wird dieses versäumt, so treiben sie magere Zweige und setzen keine Früchte an, oder sie bleiben trocken, klein, und unvollkommen.

Man kann den ganzen Sommer über Früchte davon haben; solche bey uns aber nicht weiter als zum roh essen nutzen.

§. 306.

Die Vermehrung geschiehet leicht durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse, Boutures; auch durch Einlegen, Provins & Marcottes.

Man legt nemlich nur ein Reis, oder wenn man geschwind einen großen Baum haben will, einen stärkern Zweig in frische Erde, kann man ihn nicht zur Erde biegen, wird ein Spalttopf oder Kasten darunter gemacht; der eingelegte Zweig schlägt gleich Wurzeln, und wird im folgenden Frühjahr abgenommen und versetzt.

§. 307.

Unter denen vielen Arten von Feigen, welche wir haben, sollen wir nur dreyerley pflanzen, nemlich die Weisse runde; die Weisse lange; und die Violette lange.

1) Die Weisse runde; La blanche ronde, The small white eatly Fig. *Mill.*

Ist die beste von allen; setzt häufig an, hat süsses Fleisch, und den angenehmsten Geschmack.

2) Die

2) Die **Weiße lange**; la Blanche longue.

Ist der vorigen fast gleich, ausser daß sie weniger im Frühjahr ansetzt, sondern nur im Herbste. Ihre Gestalt ist länglicht.

3) Die **lange Violette**; la Violette longue The common blue or purple Fig. *Mill.*

Ist schlechter als jene, sie trägt selten im Frühjahr, und im Herbst werden die Früchte nicht so leicht reif; sie ist sonst nicht so zärtlich als die weisse, und hier zu Lande gewöhnlicher.

Man hat auch eine runde Violette, die aber schlechter als jene ist.

Es giebt mehrere zu dem Geschlechte der Feigen gehörende Pflanzen, welche aber keine eßbaren Früchte haben, ausser dem von dem **Ritter Linne** unter die eßbaren Früchte gerechneten Ficus Sycomorus; oder den Feigenbaum mit Maulbeerblättern.

Dritter Abschnitt.

Von den Indianischen Feigen.

§. 308.

Die **Indianischen Feigen**, Cactus opuntia L. haben mit jenen nichts ähnliches als die Form der Frucht, und daß solche nach Art der Feigen in ziemlicher Größe aus dem Stamm der Pflanze herauswächst, ehe sie blühet.

Man kann diese Frucht essen; sie hat aber nichts angenehmes, und gehört also eigentlich nicht unter das eßbare Obst: sondern ist nur merkwürdig wegen

des

des besondern Wachsthums der Pflanze, welche eigentlich keine Zweige, und kaum kenntliche Blätter hat.

Die Frucht zu kosten ist etwas gefährlich, weil sie oben am Rande mit feinen, kaum merklichen Stacheln besetzt ist, welche, wenn man sie nicht auf das genaueste abwischt, leicht in die Zunge stechen, auch, da sie, und vornemlich die Stacheln der Blätter, an die Finger kommen, in die Haut dringen, eine unangenehme Empfindung veranlassen, und nicht anders, denn durch Ausgraben herausgebracht werden.

Wenn man die Früchte ißt, wird der Urin roth gefärbt, und gleichsam blutig.

Vierter Abschnitt.

Von den Granatapfeln.

§. 309.

Die **Granatapfel** wachsen auf einem mittelmäßigen Baum, welcher des Winters seine Blätter verliert, und bey uns die Kälte im Freyen nicht mehr verträgt. Punica Granatum L. franz. Le Grenadier, englisch The Pomgranate Tree, holl. Granaetappel.

Der Granatbaum erhält einen knorrichten Stamm, und an den Aesten wachsen die kleinen Zweige allemal kreuzweise gegen einander über. Er wird mit der Orangerie des Winters zu Schauer gebracht; doch habe aus dem aus Amerika erhaltenen Saamen von der kleinern Sorte, Punica foliis linearibus caule fru-

frutescente flore minore, *Mill.* The dwarf Pomgranate Tree; Bäumgen gezogen, welche in freyer Luft auszudauren scheinen; es wird also darauf ankommen, ob sie auch Früchte bringen werden, welche ich von denen in Kasten gepflanzten Bäumen nicht erhalten können; **Dühamel** hält diese Zwerg-Granaten zärtlicher.

Man ziehet die Granatbäume bey uns vornemlich um der schönen scharlachfarbenen Blumen willen, und giebt deswegen der Varietät mit gefüllter Blume, ob sie gleich keine Frucht giebt, gemeiniglich den Vorzug.

Die Frucht, welche jung roth von Farbe ist, gleichet, wenn sie reif ist, von außen in etwas einer vertrockneten Citrone, außer daß oben an der Spitze die zurückbleibende Einschnitte des Kelches eine kleine Krone bilden. Die äußere Schaale ist auch dünne und holzigt. Inwendig sind die Früchte beynahe auf die Art wie die Agrumen in membraneuse Zellen getheilet, welche mit einer Menge länglichter harter Saamenkörner angefüllet, und an der Zahl gemeiniglich sieben bis neun sind. Jedes Saamenkorn liegt in einer mit einem röthlichen Safte angefüllten kleinen Blase, welche eben wie die Saftbläsgen in den Agrumen an einander schließen, und die Zellen anfüllen. Den in diesen Bläsgen enthaltenen röthlichen Saft braucht man zu Geleen und Brühen; der Geschmack davon hat aber nichts besonders reitzendes.

Man erhält die Früchte aus Spanien und Italien.

Der Baum läßt sich leicht durch Ableger und Ausschößlinge an der Wurzel vermehren, oder auch aus Saamen ziehen, wenn man die Kerne aus den reifen

sen Früchte aufhebt, und in Töpfe steckt, die jungen aufgewachsenen Stämme aber des Winters über bey der Orangerie verwahret, wo der Baum, welcher im Winter seine Blätter verlieret, am schlechtesten Platz gestellet wird, und keine weitere Wartung erfordert. Sollen die Bäume Früchte tragen, so wollen sie des Sommers über viel Wasser haben.

Fünfter Abschnitt.

Von den Dattelpflaumen oder Persimon.

§. 310.

Der Persimon, Diospyros virginiana L. engl. Persimon; franz. Plaqueminier, ou Plaqueminier; auf deutsch von einigen die Dattelpflaume genannt, ist ein amerikanischer Baum, welcher an nassen Oertern ungefehr in der Größe unserer Pflaumenbäume wächst, und Früchte, wie ein kleiner Granatapfel gestaltet, von blaßgelber Farbe, mit harten platten braunen Kernen in der Gestalt eines Mandelkerns bringt, welche erst sauer und herbe sind; wenn sie aber etwas bereift sind, und eine Zeitlang unter dem Baume gelegen haben, ganz angenehm schmecken sollen, und woraus man auch einen Wein presset.

Der Baum wächst in Virginien ziemlich häufig, und man erhält von daher den Saamen unter dem Namen von Persimon, Pishamin oder Putschimon, welche Benennungen er auch in England hat; Kalm giebt uns in dem II. Theil der Reisebeschreibung S. 274. und 486. Beschreibungen davon.

Obgleich die andern neben diesen Persimon in Nordamerika wachsenden Bäume bey uns recht gut fortkommen, so hat er doch bey mir die strengen Winter in freyer Luft nicht allemal vertragen wollen, und Bäume, welche in Kasten stehen, wollen keine reife Früchte bringen, ohnerachtet die Meinigen über funfzig Jahr alt sind, auch ziemlich häufig blühen; wie ich denn sowol den Diospyros floribus dioicis oder mas, als den floribus hermaphroditis *Gron.* habe.

Miller klaget aber auch, daß die Früchte in England nicht vollkommen werden.

Kalm bezeuget, daß er unter den amerikanischen Bäumen einer der weichlichsten sey, und leicht Schaden vom Frost nehme, sonsten aber sehr um sich wuchere, und leicht durch abgeschnittene Zweige vermehrt werde.

Die Frucht ist erst im November eßbar, und muß gleichsam moll werden.

Wer diesen Baum bey uns in die freye Erde setzen will, muß eine schattigte Gegend wählen, wo er von andern, ihn bedeckenden Sträuchern und Bäumen gegen der Kälte geschützt wird: Man bedeckt auch wol den Stamm mit Stroh, und die Wurzeln mit langem Mist und Erbsenstroh.

Sechster Abschnitt.

Von den übrigen weniger bekannten frucht-tragenden Bäumen aus beyden Indien.

§. 311.

In den wärmern Welttheilen werden noch die Früchte von verschiedenen andern Bäumen und Pflanzen gegessen, diese können aber in unsern kältern Gegenden nur mit vieler Mühe angezogen werden und erfordern Treibhäuser; gleichwol werden die Früchte wegen der mangelnden natürlichen Wärme bey uns entweder gar nicht, oder doch sehr beschwerlich zur Reife gebracht und bleiben ohne Geschmack, so wie auch die mehrsten dieser Früchte in ihrem Vaterlande mehr aus Noth als des Wohlschmacks wegen gegessen werden; indem man dort unsere besten Früchte als Birn, Kirschen, Pflaumen und dergleichen, wegen der außerordentlichen Hitze nicht fortbringen kann, mithin ihrer entbehren muß.

Die mehrsten dieser Früchte hat der Ritter Linne in einer Dissertation, Fructus esculenti, welche in dem fünften Theile seiner Amoenitatum den ein hundert neunzehnten Platz einnimmt, angeführt. Da sehr wenige davon bey uns zur Speise gebraucht werden, die mehrsten auch nur in den heißesten Gegenden wachsen, mithin, wenn man auch die Pflanzen davon der Seltenheit wegen bey uns ziehen will, dazu eine mühsame Wartung in Treibhäusern erfordert wird, so werde ich nur kurz dabey seyn, und nebst den

den Namen nur eine ungefehre Beschreibung der Pflanzen und deren Früchte beyfügen *), damit diejenigen, welche dergleichen nennen hören, oder in Reisebeschreibungen angeführt lesen, oder etwa Saamen davon erhalten, doch einige Nachricht davon finden, und die weitere Wartung im **Miller** nachschlagen können.

Man erhält verschiedene dieser Früchte zu Zeiten eingemacht zu Schiffe, sie sind aber mit gar zu vielem Gewürz zubereitet.

Merkwürdig ist, daß da Ost- und Westindien eine ziemliche Menge von Früchten hervorbringet, die heißere Gegend von Afrika hingegen ganz arm davon ist, und fast keinen einzigen Baum hat, der eßbare Früchte bringt; daher man am Vorgebürge der guten Hofnung lauter europäische Früchte einführen müssen, welche dort sehr gut fortkommen, wovon der bekannte Cap-Wein einen Beweis giebt.

§. 312.

1) *Morinda Linn.* fr. esc. 79.

Der **Ritter Linne** theilt dies Geschlecht in drey Hauptarten, als Morinda umbellata, citrifolia und Royoc

*) Ich hätte aus dem Horto malabarico, aus des *Rumphii* Herbario amboinensi, aus dem VIII. und XII. Bande der allgemeinen Reisebeschreibungen, und aus andern noch mehrere Arten beyzugen können, ich habe aber lieber die zweifelhaften, und wovon das Geschlecht nicht genau zu bestimmen war, übergehen wollen: Es ist zu bedauren, daß diejenigen, welche dergleichen Beschreibungen geben, sich gemeiniglich so unvollkommen und undeutlich ausdrucken, auch verstümmelte Namen gebrauchen, daß nicht sicher von dem wahren Geschlechte geurtheilet werden kann.

Royoc. Sie wachsen sämmtlich in beyden Indien zu kleinen Bäumgen, welche kleine zusammengesetzte Beeren Drupas aggregatas tragen. Diese werden von den Einwohnern in Ost- und Westindien gegessen, den Europäern aber schmecken sie nicht.

§. 313.

2) *Lansium*, *Rumph.* amb. I. T. LIV. holländisch Lanssa boom, welches vermuthlich Ilex asiatica L. seyn wird.

Ein ostindischer mittelmäßiger Baum, dessen Borke tief ausgehölet und gespalten ist, trägt ziemlich große längliche Früchte mit einem süssen Fleische und bittern Kerne. Das Fleisch davon wird in Indien gegessen, die Früchte müssen aber recht reif seyn, sonst erkälten sie den Magen. Sie werden auch mit Wein und Zucker zubereitet. Die Kerne zerstoßen giebt man den Kindern zu Vertreibung der Würmer.

§. 314.

3) *Capsicum* caule herbaceo fructu maximo anguloso obtusoq; *Mill.* engl. Bell Pepper.

Nach dem Ritter Linne ist dieses eine Varietät von dem gemeinen Capsico annuo, oder spanischen Pfeffer, (Blakw. T. 129) welches ein jeder kennet, und wegen seiner schönen rothen und gelben Früchte von mancherley Gestalt unter andern Sommergewächsen häufig zur Zierde in unsern Gärten gezogen zu werden pflegt.

Miller erkennet jenes aber für eine besondere Art, welche beständig bleibt, und nicht so wie das gemeine Capsicum auf allerley Art sich verändert. Der Hauptunterscheid besteht darin, daß die Schale von der

Frucht des gemeinen spanischen Pfeffers nur dünne und trocken, an jenem aber fleischigt ist. Die Früchte von diesen werden bis zwey Zoll lang, dicker wie die übrigen, und von unebener Gestalt, an der Spitze winklicht und eingebogen; sie stehen bald in die Höhe, bald hangen sie unterwärts. Man bricht sie, wenn sie sich eben zum Reifwerden färben, ab, schneidet sie an einer Seite auf, um den Saamen herauszumachen, legt sie einige Tage in Salzwasser, um die Schärfe etwas zu dämpfen, und macht sie alsdenn in Eßig ein.

In England, Frankreich und Italien werden diese eingemachte Früchte geschätzet, man nennet sie auf französisch Poivron. Sie sind aber scharf und beissend, und man darf nur wenig davon essen, sonderlich diejenigen, welche nicht daran gewohnt sind, sonst könnte man den Tod davon nehmen.

Nach Angabe der **Blackwellen** braucht man auch den spanischen oder indianischen Pfeffer an Brühen bey blähenden Speisen.

§. 315.

Capsicum caule fruticoso, fructu parvo ovato erecto, *Mill.* engl. Bird-pepper.

Ist eine amerikanische perennirende zu dem Geschlechte des vorigen gehörende Staude, mit kleinen, ovalen, zwischen den Abtheilungen der Zweige hervorkommenden aufrecht stehenden rothen Früchten. Den reifen Saamen daraus mahlet man zu Cayan in Amerika klein, wie den Senf, und schickt ihn in Gefäßen heraus. Man hält in England diesen Bird-pepper, den man wie andern Pfeffer zu den Speisen ißt, für eines der besten Gewürze; er ist aber ausser-

ausserordentlich scharf und brennend, daher man nur wenig davon mit Salz vermischt nehmen darf, und diejenigen, welche nicht daran gewohnt sind, haben Ursache sich davor in Acht zu nehmen.

§. 316.

Aus dem Geschlechte von *Solano* geben einige Arten eßbare Früchte, nemlich:

a) Solanum Lycopersicum L. fr. esc. 34. Goldapfel, Liebesapfel, Blackw. T. 133. bey den Gärtnern Pomum amoris genannt. Engl. Love-apples or Tomatas; franz. Pomme d'orée ou Pomme d'amour; holl. Gulden-Appelen; schwed. Kär o lecks-äplen.

b) Solanum melongena L. bey den Gärtnern Mala insana; oder Eyerbaum. Franz. Des Melongenes, ou des Obergines; in Languedoc Viedase, und in der Provence Meringeane genannt.

c) Solanum incanum L.

a) Die Liebesäpfel trift man fast in allen Gärten an, weil diese alle Jahr aus Saamen leicht zu ziehende Pflanze, geschwind wächst, sich weit ausbreitet, und mit ihren gelbrothen, leuchtenden, traubenweise wachsenden Früchten, welche ungefehr die Gestalt von großen rothen Kirschen haben, auf den Rabatten oder in Scherben zwischen andern Gewächsen ein artiges Ansehen giebt.

Die Früchte sind mit einem säuerlichen Safte und vielen kleinen Saamenkörnern angefüllet; und werden in Italien, in dem südlichen Theile von Frankreich, in Spanien, in Portugal und Egypten, so wie bey uns die Gurken an Brühen zum Fleisch gekocht oder als ein Salat mit Eßig, Oel und Pfeffer auch

Salz gegessen. Der gar widrige eckelhafte Geruch, welchen die ganze Pflanze hat, scheint sie verdächtig zu machen; wie denn auch die Früchte von einigen für ungesund gehalten werden.

b) Die Frucht von dem Solano melongena oder **Eyerbaum** ißt man auf gleiche Art, vornemlich in Afrika, auch in dem südlichen Theile von Frankreich; man schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das mittelste Harte mit den Kernen heraus, läßt sie auf dem Rost über einem gelinden Feuer etwas braten, und bestreicht sie mit Oel oder Butter, zugleich werden sie mit Pfeffer und Salz, auch wol mit andern starken Kräutern bestreuet, oder man legt eine Sardelle hinein, welche in Baumöl schmelzen muß, dadurch wird diese an sich unschmackhafte Frucht leidlich; wir können sie, da wir bessere Gemüse haben, entbehren.

L'Ecole du Potager T. II. p. 289 lehret umständlich die Wartung und den Gebrauch dieser Pflanze, deren es in Ansehung der Farbe der Frucht mehrere Veränderungen giebt, die lange röthliche ist die gemeinste.

c) Das letztere Physalis incanum wird auf gleiche Art, vornemlich in Egypten häufig gegessen; scheint aber noch verdächtiger zu seyn.

Die mit diesem Geschlechte eine nahe Verwandtschaft habende Judenkirschen oder Solanum alkekengi sind schon oben §. 212 erwehnt worden.

§. 317.

6) a) *Cordia* Myxa L. fr. esc. 75. englisch Assyrian-plum, Sebesten-Plum. Schwarze Brustbeerlein, *Blakw.* T. 398.

b) Cordia sebestena L.

Sind

Sind auf Bäumen wachsende Früchte, mit einem zweyfächrigen Steine, Drupa nucleis bilocularibus.

Die erste Art wächst in Asien, Syrien, Egypten, auch in Westindien, und giebt eine vornemlich in der Medicin brauchbare Frucht, welche süß, anziehend und schleimigt ist; daher man in Indien einen Vogelleim daraus macht.

Die zwote Sorte wächst vornemlich in den westindischen Inseln, und giebt keinen so großen Baum wie die vorige; ihre schönen Blumen machen sie mehr achtbar als die Frucht.

§. 318.

7) *Genipa* americana L. fr. esc. 50.

Eine Staude aus dem wärmern Theile von Amerika, bringt Früchte in Gestalt eines Hünereys, welche zwey Fächer und herzförmigen, im Fleisch liegenden Saamen, semina nidulantia, haben, anbey säuerlich und nicht unangenehm von Geschmack sind, aber doch seltener gegessen werden, weil sie das Maul schwarz färben, so daß die Farbe oft erst nach 14 Tagen vergehet, daher die Indianer sich im Kriege, um kriegerischer zu scheinen, das Gesicht damit anmahlen.

§. 319.

8) *Chrysophyllum* maliforme L. fr. esc. 47. engl. The Star apple.

Ein bis zu 40 Schuh hoch wachsender Baum, aus Westindien, bringt runde gelbe Äpfel in der Gestalt der Peppins, aber auswendig rauh, und mit zehn Saamenkörnern, welche in Amerika bey dem Nachtische aufgesetzt werden, und einen angenehmen Geschmack haben.

Chrysophyllum oliuiforme L. engl. The Damson tree, hat nur kleine unbrauchbare Früchte, wie Oliven, mit drey bis vier Kernen.

Loefling beschreibt ein Chrysophyllum, welches aber eine nur in Manns Höhe wachsende Staude seyn soll, deren Frucht von den Spaniern Barbasco genannt wird, weil sie die Kraft hat, Fische zu tödten.

§. 320.

9) a) *Rhamnus* jujuba L. 76. und

b) Rhamnus ziziphus L. 77. Ziziphus, *Mill.* oder Jujubae; **Brustbeerlein.**

Wachsen in Ostindien, und bringen kleine, Pflaumen ähnliche Früchte, mit einem einzelnen zweyfächrigen Steine, und süssem angenehmen weinhaften Geschmacke.

Von der ersten Sorte sind die Früchte unter dem Namen der Brustbeerlein officinel, und werden sonderlich heilsam für die Brust und Nieren gehalten. Sie wird nach dem **Rumph** in Indien Vidara genannt.

c) Rhamnus Lotus, eine in der Barbarey wachsende Staude, giebt ähnliche süsse, schmackhafte, gar angenehme Früchte, welche auch in Menge genossen, unschädlich seyn sollen.

Man hält diese Beere für die Frucht, wovon eine eigene Nation in Afrika bey den Syrten ehedem Lotophagi genannt worden, weil sie solche stark gegessen haben.

§. 321.

10) *Mangifera* indica L. fr. esc. 67. Manga, *Rumph.* T. I. 25. 26.

Ein in Asien wachsender Baum, welcher große fleischigte, angenehme, nierenförmige Früchte trägt, wovon man ohne Gefahr eine Menge essen kann. Die jungen Früchte werden mit Essig oder Salz eingemacht, und wie bey uns die Oliven gegessen. **Rumph** beschreibt verschiedene Arten davon.

§. 322.

11) *Theobroma* Cacao. L. fr. esc. 121. Cacaobaum, *Blakw*. T. 373. Englisch The Chocolate nut-Tree, *Mill.* Franz. Cacaotier.

Ein in Ost- und Westindien wachsender mittelmäßiger Baum, welcher eigentlich eine trockene, fünffach getheilte, und viele fleischigte Saamenkörner enthaltende Frucht bringt; wovon die Saamenkörner zu der Chocolate gebraucht werden. Er blühet gleich dem Coffee zweymal im Jahre. Man kann die Frucht, wenn sie reif wird, essen, sie enthält weißes saftiges Mark von nicht unangenehmen sauersüßlichem Geschmack. Die dortigen Einwohner halten sie aber ungesund, und daß sie leicht Fieber veranlasse. Man sammlet also nur, wenn die Frucht ganz reif ist, die Kerne daraus.

Man macht auch die Saamenkörner, ehe sie reif werden, mit Zucker ein; diese Konfitüre wird in Amerika sehr geliebet, sie kann aber, weil sie leicht in Gährung geräth, nicht verschickt werden.

Wenn man den Saamen davon kommen läßt, keimt er leicht, und bleibt ziemlich lange frisch. In Amerika trägt der Baum schon im dritten Jahre.

Jacquin führt ein besonders Exempel an, daß im Jahre 1727 alle Cacaobäume auf der Insel Martinike und den umliegenden Inseln an einer epidemi-

schen

schen Krankheit ausgegangen sind, wovon man die Ursache um so weniger errathen können, da keine andere Pflanze Schaden genommen hat. Seit der Zeit hat man die Pflanze auch nicht recht wieder anbauen können; dagegen nunmehro der Coffee dort eingeführt worden; das merkwürdigste dabey ist, daß ein einziges kleines Bäumgen aus dem pariser Garten hingebracht ist, welches sich so vermehrt hat, daß nach Jacquins Angabe bis zu 1756, in einer Zeit von dreyßig Jahren aus der Insel Martinike allein 18000000 Pfund verschiffet worden, welches zum Beweise dienen mag, wie weit ein Anfangs klein anscheinender Handel ausgebreitet werden kann. S. *Jacquin* Observ. T. I. p. 4.

§. 323.

12) *Cynometra* cauliflora L. Nam-nam, *Valent.* Amboin. 172. Cynomorium, *Rumph.* Amb. I. p. 163.

Die auf einem ostindischen Baum wachsende ungestalte Frucht wird theils roh gegessen, theils mit trocknen Fischen und andern Sachen gekocht; theils auch geschelet, in Scheiben geschnitten, und mit Wein und Zucker gestoßt, indem der Geschmack angenehm ist, und diese Frucht einen verdorbenen Magen heilen kann.

§. 324.

13) *Spondias* Mombin L. Condondum, *Rumph.* Amb. I. 161.

Eine ostindische gelbe stark riechende Frucht, in der Größe eines großen Eyes, welche roh zu essen zu scharf ist; sie wird aber mit Zucker und Sagu zube-

reitet

reitet, oder statt der Citronen an Brühen gekocht. Die Blätter des Baums braucht man in Indien auch so, wie wir den Sauerampfer.

§. 325.

14) *Jambolifera* pedunculata L.

Ein ostindischer Baum, bringt die Blumen Büschelweise, und Früchte in Form der Oliven, aber etwas krumm, und in der Mitten eingedruckt, welche selten roh, sondern nur mit Salz eingemacht gegessen, und gemeiniglich nur dem gemeinen Mann in Indien überlassen werden.

§. 326.

15) *Laurus* persea L. fr. esc. 78. Persia *Plum.* & *Mill.* Englisch The Avocado-or Avogato-Pear, or Alligator Peertree. Spanisch Pera de Abogado.

Ein vornemlich in dem spanischen Westindien und auf der Insel Jamaica wachsender Baum, mit großen, fleischichten, nahrhaften Früchten, denen man eine stärkende Kraft beyleget. Sie haben einen einzelnen Kern, daher sie der **Ritter Linne** zum Geschlecht der Lorbeeren mit rechnet. Die Frucht, deren Reife man erkennet, wenn der Kern darin klappert, wird in Westindien stark gegessen, sie ist aber an sich unschmackhaft, daher man sie mit Zucker und Citronsaft zubereitet, oder aber mit Essig und Pfeffer isset. Sie hat zugleich das Besondere, daß sie von allen Arten von Vieh gefressen wird; Jacquin bezeuget, daß sie Hünern, Kühen, Hunden und Katzen gleich angenehm sey. In Persien aber hält man sie giftig, wiewol der Baum daselbst eigentlich nicht angetroffen wird.

§. 327.

§. 327.

16) *Anacardium* occidentale L. fr. esc. 129. westindische Elephantenlaus, *Blackw.* 369. Franz. Acajou. Engl. The Cashew Nut, or Acajou or Cajou, *Mill.* Schwed. Liffträd. In Indien Cadjou oder Cassuvium.

Giebt einen ziemlich hohen Baum, welcher vornemlich in Westindien angetroffen wird, und eine runde mit saurem Safte angefüllte Frucht bringt, etwas breiter als eine Pomeranze; auf deren Spitze sitzt ein großer nierenförmiger Saame. Den Saft nimmt man in Amerika mit unter den Punsch; die Frucht wird in Indien gleich den Castanien gebraten.

§. 328.

17) *Melastoma*, L. fr. esc. 51. Englisch The american Gooseberry tree.

Ein Geschlecht, wovon der **Ritter Linne** eilf; **Miller** aber sechszehn Sorten erzählet, welche insgesamt runde eßbare Beeren in der Gestalt der Stachelbeeren bringen; die mehrsten davon wachsen ursprünglich in dem wärmern Theile von Amerika; andere auch in Ostindien. Sie geben Bäume von mittelmäßiger Größe, welche aber unsere Winter in freyer Luft nicht vertragen.

§. 329.

18) *Malpighia*. *Linn.* fr. esc. 46. Engl. Barbadoes Cherry.

Ein Geschlecht, welches Kirschen ähnliche, säuerliche Früchte bringet, die in Amerika häufig gegessen werden. Sie enthalten in einem saftigen Fleische drey harte Kerne.

Miller theilt dies Geschlecht in acht Sorten, der Ritter Linne bestimmt deren nur sechs; wovon die erste Malpighia glabra in Westindien vorzüglich der Frucht wegen gebauet wird, und den Namen Barbadoes Cherry führt; der Mangel unserer Kirschen in den Gegenden giebt ihr einen Vorzug.

Die Malpighia urens, welche vornemlich in Jamaica wächst, nennet man in Westindien Couhage, or Cowitch Cherry.

Alle Sorten können bey uns nicht anders als in Treibhäusern erhalten werden.

§. 330.

19) *Averrhoa* Carambola, L. fr. esc. 45. In Indien Blimbing genannt. Holländisch Vyfhoek.

Diese Frucht wächst in Asien auf einem mittelmäßigen Baum; Rumph sagt, es sey zwar nicht die angenehmste, aber die gesundeste von ganz Indien, und führt verschiedene Varietäten davon an; nemlich die eckigte, lange und die runde; jene theilt er wieder in die süße und die saure, wovon die süße voremlich zur Speise gebraucht wird, welche auch in hitzigen Krankheiten roh nicht schaden soll, wenn die Früchte recht reif sind; man schneidet sie auch in Scheiben, kocht sie mit Wein und Zucker, und ißt sie gestoft.

Ihre purpurfarbene Blumen werden zum Salat mit genommen, oder auch wie bey uns die Boragenblüthe in Essig eingemacht.

§. 331.

20) *Averrhoa* bilimbi L. fr. esc. 45. Blimbing, *Rumph.* I. 118.

Gehöret

Gehöret mit dem vorigen zu einem Geschlechte; die Früchte davon haben nur stumpfe Ecken, und werden nicht wol roh gegessen, weil sie zu scharf sind. Dagegen werden sie, wie bey uns die Gurken, an allerley Brühen gekocht, denen sie eine angenehme Säure geben.

Man macht sie zu solchem Ende mit Salz und Gewürz, gleich dem bekannten Atsjar oder Salgama ein, welches eigentlich aus dem Mark vom Bambusrohr gemacht, und zu Schiffe herausgebracht, mithin auch bey uns an den künstlichen und geschärften Brühen gebraucht wird.

Der aus den Früchten gepreßte Saft, hat noch einen Nutzen, daß man damit alle Flecken und Mähler aus dem Leinenzeuge bringt.

§. 332.

21) *Phytolacca* americana L. fr. esc. 53.
Engl. Virginian Poke, or Porke Physick.

Eine amerikanische Pflanze, welche jährlich aus der, auch bey uns in freyer Erde ausdaurenden Wurzel, starke ästige Stengel in Kerls Höhe treibt; die Früchte wachsen Strausweise, und bestehen aus kleinen gereifelten achteckigten plattgedruckten Beergen, von dunkler purpurrother Farbe, und schlechten säuerlichem Geschmacke.

Man ißt in Amerika auch das Kraut von der Pflanze als Spinat gekocht, und empfohl es vor einigen Jahren als ein Mittel gegen den Krebs, die angestellten Versuche haben nicht die gehofte Wirkung gehabt.

Mit dem Safte der Beeren färbt man Papier und Linnen purpurfarb.

§. 333.

§. 333.

22) *Spondias* Mombin, L. fr. esc. 72. Engl. The jamaica Plum, *Mill.* auf spanisch in Amerika Hobo genannt.

Ein mittelmäßiger westindischer Baum, trägt gelbe fleischigte stark riechende Früchte mit einem harten vier oder fünfzelligten Kerne, welche in den westindischen Inseln geachtet werden. Sie haben roh eine beissende nachtheilige Schärfe, werden aber mit Meersalz eingemacht und gegessen. Dieser Baum wird bey Cumana ordentlich wie unser Obst gebauet, ob er gleich häufig wild wächst.

§. 334.

23) *Garcinia* mangostana, L. fr. esc. 41. Engl. The Mangostan or Mangosteen, *Mill.*

Ein in Asien, auch in Neuspanien und den Moluckischen Inseln wachsender Baum, bringt Früchte in Gestalt einer Orange, mit acht Kernen; die Schelfe gleicht der von einem Granatapfel, und ist voller in Fächer eingetheilten Saftes von Rosenfarbe und einem herrlichen Geschmacke. Unter allen in Indien wachsenden Früchten hält man diese für die gesundeste, süsseste und angenehmste, daher sie auch Kranke essen können, man hat sie aber dort nicht das ganze Jahr, sondern nur im November und December.

Der aus Indien kommende Saamen keimt nicht leicht.

§. 335.

24) *Crateua* Marmelos L. In Indien Bilack genannt, im *Horto Malabarico* Covalam.

Ein in Indien wachsender Baum; wovon Rumph drey Arten anführet, Bilacus Carbau, Bilacus Tellor, und

und Bilacus Pissang. Unter diesen soll die mittelste die beste seyn. Die gelbliche, eyförmige Früchte, von der Größe eines Gänseeyes, sind mit einer härtlichen Schale umgeben, und enthalten ein gelbes Fleisch, in dessen Mitte die Kerne liegen. Die Japaner essen diese Frucht roh, den Europäern sind sie wegen ihrer Süßigkeit und starken Geruchs weniger angenehm.

§. 336.

25) *Psidium* Gaujaua L. fr. esc. 44. In Indien Cujavo genannt; in Ostindien Pereira Goyaves, *Gross* voyage aux indes p. 32. engl. The Guava, *Mill.* Guajaba *Haid* T. X.

Ein ziemlich harter, in beyden Indien wachsender Baum; welcher längliche, starkriechende Früchte, von gelbgrüner Farbe, mit hellgelben Mark und vielen kleinen runden Saamen trägt, die den Granatapfeln gleichen, und sehr anziehend, also nicht gar zu dienlich zum Essen sind; vornemlich wenn sie vor dem Essen nüchtern genommen werden. Man gebraucht sie in Indien zu Zeiten gegen den Durchfall, aber nicht ohne Gefahr. Wenn die ziemlich angenehm riechende Früchte in ein Zimmer gelegt werden, wird das ganze Zimmer davon angefüllet. Man erhält den Saamen aus England, und vermehrt den Baum leicht durch Steckung der Zweige. Die Kerne, wenn sie mit den Früchten, es sey von Menschen oder Thieren, niedergeschluckt werden, keimen doch noch.

Eine andere Art Psidium cujauus L. welche gleichfals in Indien in den Zäunen wächst, und daher von den Holländern Bosch-Guajave-boom genannt wird, ist

ist weniger geachtet, und wird selten gegessen, da die Vögel und andere Thiere die Früchte selten reif werden lassen.

§. 337.

26) a) *Eugenia* jambos, L. fr. esc. 74.

Ist ein ostindischer Baum mit vierkantigen, unsern Apfeln oder Pfirschen ähnlichen Früchten, welche süß, etwas säuerlich, zart, angenehm, und wohlriechend sind. Sie werden in ihrem Vaterlande zu Anfange der Mahlzeit auf die Weise, wie bey uns die Appelsinen, gegessen, daß man den Saft aussauget, und das übrige ausspeyet. Sie kühlen, und geben also in den heißen Sommertagen eine angenehme Erquickung.

b) Eugenia malaccensis L.

Wächst auch in Ostindien, und bringt dem vorigen ähnliche Früchte, welche ebenfals bald roh gegessen, bald aber gestoßt, oder mit Zucker eingemacht werden.

§. 338.

27) *Podophyllum* peltatum L. fr. esc. 54. *v. Haid.* T. XXIX. Engl. Ducksfoot or May-apple, *Mill.*

Eine nordamerikanische, bey uns die Luft vertragende Pflanze; sie liebt einen schattigen Ort und einen leichten leimigten Grund; durch die umher auslaufende Wurzel vermehrt sie sich bald.

In Amerika suchen vornemlich die Kinder die Frucht im May, wenn sie gelb wird.

§. 339.

28) a) *Mammea* americana, L. fr. esc. 43. engl. The Mammee tree; in Amerika Mameis.

Ein vornemlich in Jamaika und den Caribeischen Inseln wachsender, und in dem spanischen Westindien durchgehends fortgepflanzter Baum, trägt große, runde, fleischigte Früchte, von einem angenehmen den Pfirschen gleichkommenden Geschmacke, mit drey bis vier harten Steinen. Diese werden ordentlich zu Markte gebracht, und gehören unter die besten Früchte dieser Gegend. Sie werden auch eingemacht.

b) Eine andere Art Mammea asiatica L. fr. esc 43.

Wächst nur in Ostindien; es ist ein niedriger, eine vierkantige Frucht tragender Baum. Osbeck hat ihn in Java gefunden, und in seiner Reise S. 278 beschrieben.

§. 340.

29) *Ochna* Jabotapita L. fr. esc. 52.

Sind amerikanische blaue Beeren mit einem Kerne; sie schmecken wie unsere Bickbeeren, färben auch den Mund blau, und werden daher nicht sehr geachtet.

§. 341.

30) *Chrysobalanus* icaco L. fr. esc. 70. engl. Cocoa Plum, or The Maiden-plumb-tree.

Wächst in dem wärmern Striche von Amerika an der Seeküste zu einem Strauch von neun bis zehn Schuh hoch, in Ostindien aber noch höher, und trägt länglichte, unsern Zwetschen ähnlich fleischigte Früchte, mit einem harten birnförmigen Stein, mit fünf Furchen der Länge nach herunter. Die Früchte von bald blauer, rother, oder gelber Farbe, werden eben so wie unsere Zwetschen auf allerley Art gegessen, auch eingemacht, verderben aber leicht.

§. 342.

§. 342.

31) a) *Calophyllum* Calaba; und

b) Calophyllum inophyllum L. fr. esc. 71.

Zween in beyden Indien wachsende Bäume, welche in einer runden Frucht einen einzelnen, ölichten, Mandelähnlichen Kern haben, welcher gegessen werden kann, ob er gleich eben nicht genossen wird; der **Ritter Linne** rechnet indessen beyde Arten mit unter das eßbare Obst.

Calophyllum inophyllum leistet nach des **Rumph** Bericht mancherley Nutzen; und giebt vornemlich ein brauchbares Holz; das Frauenzimmer schmückt sich die Haare mit dessen Blumen; man will auch Zauberkünste damit verrichten; die Holländer nennen die Frucht Geele-Gom-Appel.

§. 343.

32) *Saccus* arboreus Rumph. I. T. XXIX. portugiesisch Jaca de Matto.

Eine ostindische von **Rumph** beschriebene schwer zu verdauende Frucht, welche nicht sehr gesund ist. Der Baum giebt ein brauchbares Holz.

§. 344.

33) *Elæocarpus* serrata L. fr. esc. 73.

Eine ostindische, eigentlich unter das Steinobst gehörende, runde, fleischigte Frucht, mit einem krausen Kerne, von einem in Ostindien wachsenden schönen Baum. Sie wird gleich den Oliven mit Salz eingemacht und gegessen.

§. 345.

34) *Dillenia* indica L. fr. esc. 49. In Indien Songium, oder Songo genannt; holländ. Roos-Appel.

Ein kleiner ostindischer Baum mit großen ausgezackten Blättern, trägt merkwürdige Blumen, und eine aus mehrern saftigen Kapseln zusammengesetzte sonderbare Frucht; deren saurer, gleich dem Citronensafte, kühlender Saft, dienet denen ermüdeten Arbeitern, vornemlich denen Weitzenschnittern zum Labsal, und wird in Indien statt des Citronensaftes gebraucht. Man macht auch die Früchte ein, und ißt sie als ein Atsjar zum Braten oder zu Fischen.

§. 346.

35) *Michelia* Champaca L.

Wird in Ostindien sehr geachtet, und so wie unsere Obstbäume mit Fleiß gebauet. Die Frucht hat einen eßbaren den Mandeln ähnlichen Kern, welchen man auf gleiche Weise ißt; es wird auch ein Oel daraus gepreßt, und in Amboina ein Brod davon gebacken, Baggea und Mangea genannt. Man macht gleichfals eine Art Mandelmilch davon.

§. 347.

36) *Annona* L. fr. esc. 39.

Dies Geschlecht begreift sieben bis acht Sorten unter sich, welche zum Theil zu mittelmäßigen Bäumen anwachsen, und vielkernigte fleischichte eßbare Früchte haben, deren äußere Schelfe geschuppet ist. Man ißt sie theils roh, so daß man den Saft herausziehet; sie werden auch gestoft und eingemacht.

a) Annona reticulata L. engl. The custard apple; franz. Asseminier ou Cachiman coeur de boeuf; ist die gemeinste; hat eine länglicht zugespitzte Frucht, welche, wenn sie reif ist, eine Orangenfarbe und ein süßes gelbes Fleisch erhält; dieses Fleisch ist zwar süß, aber

aber unschmackhaft, daher die Frucht weniger geachtet und gegessen wird, als die folgenden. Die Saamen sind schwärzlicht, lang, platt und glänzend; man erhält sie leicht aus England und pflanzt den Baum ohne große Mühe fort. Jacquin bemerkt noch eine diesem Custard apple sehr ähnlich kommende Anonam mucosam; franz. Cachiman morveux, welche aber noch unschmackhafter ist.

b) Annona muricata L. engl. The sour-sop-tree; franz. Corossollier; holländ. Zuursackboom; in Zeylon Anon; in Amerika Guanabana; hat eine herzförmige, zugespitzte, grüngelbliche, unebene Frucht von ziemlicher Größe, welche genetzt ist, auf jeder kleinen Beule sitzt ein weicher Stachel.

c) Annona squamosa L. engl. The Sweet Sop; franz. Pommier de Canelle; holl. Steenappelboom; hat eine runde, etwas ovale, eine Faust-große Frucht, wiewol ihre Größe abwechselt, ihre Farbe fällt aus dem grünen in das purpur, die äußere zerbrechliche Schelfe läßt sich gleichsam in verschiedene Schuppen auflösen. Es wird dieses vermuthlich die in den allgemeinen Reisen T. IX. S. 221. beschriebene Chirimoya seyn, wie die Frucht in Quito genannt wird.

d) Annona glabra L. engl. The Sweet apple; wächst in Carolina und trägt sehr große, gelbe, oben spitz zugehende Früchte.

e) Annona asiatica L. engl. The purple apple; dieser Baum wächst in Zeylon; auch in den französischen Inseln in Amerika, vornemlich in Cuba in großen Pflanzungen; man schätzt dessen Früchte und giebt sie auch Kranken.

f) Annona triloba L. engl. The nord american Annona; in Amerika Papaw genannt, Anona fructu

lutescente læui, scrotum arietis referente *Catesb. Car.* II. T. 85. Haid hat auf der V. Tafel diese Frucht schön abgebildet; aber nur nach einem in Weingeist aufbewahrten Muster. **Miller** sagt, die Frucht gliche einer umgekehrten Birn.

g) Annona foliis oblongis obtusis glabris, fructu rotundo, cortice glabro *Miller* 4. engl. The Water apple, dessen runde ins purpur fallende Frucht wird gleichfals selten weiter als von den Negern gegessen.

h) Annona foliis latissimis glabris fructu oblongo squamato, seminibus nitidissimis *Miller* 5. bey den Spaniern Cherimolias genannt. Wächst in Cuba in großen Plantagien, wo die Einwohner die Früchte davon achten, und sie auch Kranken geben. Haid hat solche auf der XLIX. Tafel sehr schön abgebildet, wiewol nur mit einer unvollkommenen Frucht.

§. 348.

37) *Grias* cauliflora L. fr. esc. 69.

Eine fleischichte Frucht von einem westindischen Baum, mit einer harten Nuß, welche acht Furchen hat.

§. 349.

38) *Achras* Zapota L. Mamme sapota *Mill.* In Amerika auf spanisch Nispero, sonst auch in den Reisebeschreibungen Sapota genannt.

Eine der vorigen gleichkommende westindische eyrunde Frucht, nur daß sie einen bessern Geschmack hat, den **Löfling** allen übrigen amerikanischen Früchten vorziehet. Die Kerne gleichen den Mandeln.

 §. 350.

§. 350.

39) *Phyllanthus* emblica L. In den Officinen Myrobalanus emblica genannt, *Blackw.* T. 400.

Ein ostindischer Baum, welcher Pflaumen ähnliche fleischigte Früchte bringt, mit dem Unterscheide, daß der harte krause Stein sechsfach getheilt ist, und so viel Saamenkörner enthält.

Das Fleisch von den getrockneten Früchten wird bey uns zur Medicin gebraucht.

§. 351.

40) *Melianthus* major L. engl. African Honey-flower.

Eine stets grünende, ursprünglich auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung wachsende staudenartige Pflanze, mit stark und unangenehm riechenden Blättern, welche bey uns fast in allen Gärten angetroffen wird. Der Saamen sitzt in viereckigten, mit einem süßen dem Honig ähnlichen Safte angefüllten Kapseln; die Hottentotten sollen diesen Saft lieben, daher man die Pflanze den Hottentotten-Honigbaum zu nennen pflegt.

§. 352.

41) *Duranta* repens L. fr. esc. 40. In Amerika auf spanisch Fruta de Polamita genannt, Löfl. Reise p. 195.

Eine amerikanische kriechende Staude, welche bald mit Stacheln, denn auch ohne solchen angetroffen wird, und kleine gelbrothe runde Beeren mit vier Kernen strausweise bringt. Löfling hat sie bey Cumana angetroffen, wo sie gegessen werden.

§. 353.

42) *Hippomane* mancinella. L. engl. The Manchinell tree *Mill.*

Dieser Baum ist merkwürdig, weil er in verschiedenen westindischen Inseln zu der Größe eines Eichbaums wächst, und ein schönes, zu allerley Tischlerarbeit gut zu gebrauchendes Holz giebt; dabey aber hält man den Saft von dem grünen Baum sehr ungesund und fast tödlich; daher die Einwohner, wenn sie einen solchen Baum hauen wollen, erst Feuer um den Stamm machen, um die Borke zu dörren.

Er trägt runde fleischigte Äpfel in der Gestalt eines goldenen Peppins, welche die in solche Gegenden kommende Fremde kennen müssen, um sich davor in Acht zu nehmen.

§. 354.

43) a) *Passiflora* maliformis L. In Westindien insbesondere Granadilla genannt, und

b) Passiflora Laurifolia L. englisch Honey Suckles, or Water-Limon genannt; französisch Pomme de Lianne.

Das Geschlecht der Passiflora oder Passionsblume ist bekannt genug, und sehr weitläuftig: die mehrsten Sorten tragen den Saamen in trocknen membraneusen Kapseln: die beyden benannten aber haben eine fleischigte Frucht, welche man in Amerika speiset.

Die Frucht von der ersten wächst zu der Größe eines mittelmäßigen Apfels, und ist gelb von Farbe, S. allg. Reisen T. IX. S. 221. Die von der zwoten aber erhält die Größe und Form eines Hünereyes, ist gelblich, und hat ein säuerliches angenehmes Fleisch, nebst einem eigenen angenehmen Geruch.

Man hält diese Frucht gesund, und giebt sie auch in Fiebern, weil sie die Hitze im Magen dämpfet, die Geister stärkt, und den Appetit vermehrt.

Man schneidet die Frucht an der Spitze auf, und sauget den Saft heraus.

§. 355.

44) *Hibiscus* esculentus L. In Amerika **Okra** genannt.

Ist eine westindische Pflanze, welche lange pyramidenförmige Saamenkapseln trägt, diese brechen die dasigen Einwohner grün ab, und kochen sie vornemlich in Suppen, welche davon etwas dick werden, und einen angenehmen Geschmack bekommen. Siehe **Kalms Reise** III. Th. S. 225.

§. 356.

45) a) *Carica* papaya L. und
b) Carica posoposa L. fr. esc. 42. *v. Haid.* T. VII.

Gemeiniglich Papaya, engl. Papaw genannt, tragen eine länglichte den Melonen ähnliche Frucht, daher man sie auch den **Melonenbaum** zu nennen pflegt.

Die Einwohner in Ostindien, auch in den Caribeischen Inseln essen diese Früchte mit Zucker und Pfeffer; sie haben einen scharfen säuerlichen Saft. Sie werden auch wie ander Obst gestoft, und man macht die jungen Früchte mit Salzwasser ein, wie den Bambos, als ein Atsjar.

Bey uns bringt man zu Zeiten diesen Melonenbaum sowol als den folgenden Pisang so weit, daß sie Früchte ansetzen, diese kommen aber nicht so zur Vollkommenheit, daß sie eßbar würden.

§. 357.

46) a) *Musa* paradisiaca L. und

b) Musa sapientum L. fr. esc 38. Gemeiniglich Pisang genannt, *v. Haid.* T. XIX. bis XXIII.

Eine merkwürdige rohrähnliche Pflanze, welche einen einzelnen Stamm in der Höhe von achtzehn bis zwanzig Schuh, und Blätter von zwo bis drey Ellen lang treibt, also so wie der vorige eine Zierde der Glashäuser abgiebt; wenn der Stamm einmal Frucht getragen hat, stirbt er bis an die Wurzel ab, und treibt junge Schößlinge.

Die Früchte sind wie die Finger gestaltet, und süß aber mehligt, daher die Schwarzen in Westindien Brod davon backen. Sie wachsen in großen Büscheln Traubenweise, daher man glaubt, daß die Trauben aus dem Gelobten Lande von dieser Pflanze gewesen. Man hält sie auch für die Dudaim. Jene Art hat längere Früchte, und wird in Indien *Bananas* oder Plantanen; in Brasilien *Pacona*; bey den Malabaren *Patan* genannt; an der letzten Art sind die Früchte kürzer und mehr oval; diese werden Dominicos genannt, und die allgemeinen Reisen führen noch eine dritte Art, Guineos, an. S. T. IX. S. 60.

§. 358.

Unter die eßbaren Früchte gehören auch verschiedene aus dem Palmgeschlechte, welche man zu Zeiten in unsern Gärten antrift: der gemeinste davon ist

47) *Phoenix* dactylifera L. der Datteln-palm; engl. Date Tree, *Mill. Blackw.* T. 202.

Wächst

Wächst vornemlich in der Barbarey, in Syrien und Egypten.

Er ist jung etwas zärtlich, wenn er aber einige Stärke hat, wird er des Winters ins Haus und den Sommer an die Luft gleich der Orangerie gesetzt.

Von ihm kommen die, uns mehr zur Medicin als zur Speise dienende, Datteln her; nemlich seine Frucht, welche aus einem mit einem zähen süßen Fleische umgebenen harten langen Kern bestehet; jenes wird, wenn es trocken ist, gegessen, und gleicht dem Fleisch einer trocknen Feige. Aus den Kernen kann man, wenn sie frisch sind, und in Töpfe in ein warmes Lohbeet gesetzt werden, junge Pflanzen ziehen.

§. 359.

48) *Cocos* nucifera L. fr. esc. 120. **Die Cocosnuß**; engl. The Cocoa nut, *Mill.* franz. Noix de Coco.

Dieser Cocospalm ist einer der allernutzbarsten Bäume in der Welt, und in Ost- und Westindien gemein, wo die Einwohner ihre mehrste Bedürfnisse davon nehmen.

Er trägt harte ovalrunde Nüsse, in der Größe eines Kindeskopfes; diese sind statt des Fleisches mit einem zähen Gespinste umgeben, dessen sich die Einwohner zu Stricken bedienen. Aus der harten Schale werden Gefäße zu mancherley Behuf verfertiget; inwendig sitzt ein weißes nahrhaftes Fleisch, welches gleich einem Becher hohl ist, und eine weiße angenehme, gesunde und kühlende Milch enthält; aus solcher wird der Arack mit Reiß und Zucker als ein Brantewein übergezogen. Aus der harten Nuß bereitet man allerley Gefäße und Zierrathen.

§. 360.

49) *Borassus* flabelliformis L. engl. Palmetto or Thatch, *Mill.* **der Fechtelpalm**; holl. Jagerboom, ofte Palmerboom; bey den Portugiesen Palmeira brava.

Hat lange stachlichte Stengel, an welchen Anfangs oben die Blätter gleich einem zusammengefaltenen Fächer bey einander sitzen, und sich nachher in einen Zirkel ausbreiten.

Die Früchte gleichen denen vom Dattelpalme; man hat von allen Palmen gemeiniglich andre männliche und andre weibliche Pflanzen; ich habe aber von diesem Fächerpalm einen alten acht bis neun Schuh hohen Stamm, welcher zu Anfang des Frühjahrs verschiedene Sträuse mit blos männlichen Blumen treibt, darauf aber noch andre mit vermischten, theils männlichen, theils weiblichen; theils auch Zwitterblumen hervorbeingt, und alle Jahr Früchte ansetzt, welche zwar nicht allemal zur Vollkommenheit kommen, doch habe ich aus den gepflanzten Kernen junge Pflanzen gezogen, als ein Merkmahl, daß sie ordentlich befruchtet und vollständig gewesen.

Die übrigen Palmsorten habe dagegen bey mir niemalen zur Blüthe gebracht. Man ziehet in Ostindien einen Wein daraus, welcher aus dem abgeschnittenen Zweig tropfet; auch kocht man vom Saft Zucker, welches in Indostan Jagara oder Schagera genannt wird; daher **Rumph** die lateinische Benennung Sacharum leitet.

Man ißt in Zeylon die halb reifen Kerne, welche etwas über Kohlen geröstet werden; auch sauget man aus dem äussern, den Kern umgebenden Fleische den Saft.

§. 361.

50) *Chamaerops* humilis L.

Hat gleich dem vorigen Fechtel ähnliche Blätter, bleibt aber niedriger, und schießt seine Wurzeln weit umher, woraus neue Pflanzen hervortreiben. Er wächst in dem wärmern Theile von Spanien wild, und ist ein unangenehmes Unkraut, weil er nicht wol auszurotten ist: Man ißt die junge eben hervorkommende Blüthe, auch den untern weichern Theil der jungen Blätter. Er wird dort auch wie der vorige Palmetto genannt, und hat runden Saamen, wie große braune Erbsen.

§. 362.

51) *Corypha* vmbraculifera L. fr. esc. 68. Saribus *Rumph.* I. T. VIII.

Diesen zählt der **Ritter Linne** mit unter die eßbaren Früchte; mit dem Beyfügen, daß ein jeder Baum in seinem Leben nur einmal Früchte bringe, und daß diese so groß wären, daß ein ganzes Dorf auf ein ganzes Jahr genug daran hätte.

Nach des **Rumph** Beschreibung bringt dieser Palm aber nur kleine Früchte, welche nicht genießbar sind.

§. 363.

52) *Areca* catechu L. Pinanga *Rumph.* I. T. IV.

Ist eine in beyden Indien vorkommende Palmart, wovon die Früchte auf gleiche Art genutzet werden. **Rumph** beschreibt mehrere Arten davon.

§. 364.

53) *Cycas* circinalis L. Olus calappoides, R. I. T. XXII. engl. The oily Palm tree, *Mill.*

Wächst

Wächst in beyden Indien, hat Blätter, welche einem Kamme gleichen, frondia pectinata; aus den jungen Früchten preßt man in Westindien einen Oel, gleich wie aus den Oliven; aus dem Stamm aber ein weinähnliches, berauschendes Getränke, und aus dem Mark des Stamms wird das in unsern Küchen bekannte *Sagu* bereitet; von dessen Zubereitung Rumph eine umständliche Beschreibung giebt; man nennet deswegen in Ostindien diesen Baum auf holländisch Sagu-boom. Er erlanget eine ziemliche Höhe von einigen zwanzig Schuhen, und treibt zuerst einen dicken männlichen Blüthkolben, welcher etwas ähnliches mit der Ananas Frucht hat, wovon man ihn auch in Indien Ananas nennet.

In dem **Blackwelschen Kräuterbuche** T. 363 ist eine Zeichnung von diesem Oelpalmbaum, welche aber gar nicht mit diesem Cycas circinalis übereinkommen, dessen Zweige so wie unsre Farrenkräuter aufgewickelt hervorkommen, und sich darin von andern Palmsorten unterscheiden.

§. 365.

54) *Palma* frondibus pinnatis, vbique aculeatis, aculeis nigricantibus, fructu majore, *Mill.* 3. engl. The Macaw tree.

Wird ein hoher Baum von 30 bis 40 Schuhen, wächst vornemlich in den Caribeischen Inseln, wo die Schwarzen die jungen Früchte durchstechen, da alsdenn ein angenehmer Saft herausfließt, den sie genießen.

§. 366.

55) *Palma* frondibus pinnatis, caudice aequali, fructu minore, *Mill.* 5. engl. The Cabbage tree.

Von

Von diesem Baume, welcher bis zu der Höhe von 200 Schuhen wachsen soll, werden die jungen noch nicht entwickelten Blätter eingemacht und gegessen, auch unter andern westindischen Confitüren herausgeschickt.

§. 367.

Nachfolgende fremde Bäume gehören nicht zu den Obsttragenden Sorten im eigentlichen Verstande; sondern vielmehr zu den Schoten tragenden Pflanzen; da ihrer aber der **Ritter Linne** unter den eßbaren Früchten erwehnet, und ich die gewöhnlichen Hülsenfrüchte nicht beschreibe, so weiß für dieselbe keinen bequemern Platz, als sie hier anzuhängen.

Die erste nach der Linneischen Ordnung hieher zu rechnende Pflanze ist:

56) *Tamarindus* indica L. fr. esc. 93. **Der Tamarindenbaum**, *Blakw.* T. 21.

Er wächst in Asien und Arabien, wo die fleischigte Schote den Reisenden zu Löschung des Durstes gereichet; das Fleisch davon ist schwärzlich, säuerlich, kühlend; man backt solches in Indien in Kuchen, und braucht es an den Brühen, welche davon eine angenehme Säure erhalten. Die Holländer brauen davon ein Getränk in Indien, welches aber zu stark kühlet. In Amerika wird es gleichfals in Wasser aufgelöset und getrunken; man muß es aber mäßig nehmen. Die Frucht ist auch bey uns officinel.

§. 368.

57) *Epidendrum* Vanilla L. fr. esc. 95. Vanilla *Mill.* **Vanille oder Banilla.**

Eine auf andern Bäumen in Amerika wachsende Schmarotzer-Pflanze, trägt lange, fleischigte, mit vielen feinen, einem schwarzen Sande gleichenden Saamenkörnern, angefüllte Schoten, welche zu der Chocolate genommen werden, und wenn sie trocken sind, einen starken aromatischen Geruch haben. Man hält sie ihrer Natur nach stärkend, erwärmend, also dem Magen dienlich, und die Verdauung befördernd, auch allem Gifte widerstehend.

Zur Speise wird sie eigentlich nicht gebraucht.

§. 369.

58) *Hymaenea* Courbaril L. fr. esc. 96. engl. Locust-tree *Mill.*

Ein westindischer, Schoten tragender Baum; diese sind mit einem nahrhaften Mehl angefüllet, welches die Saamenkörner umgiebt, und im Fall der Noth zum Brodt gebraucht wird.

Von diesem Baum kommt das, einen guten Firniß abgebende, Gummi animae. Vermuthlich ist dies die in den allgemeinen Reisebeschreibungen T. IX. S. 221 beschriebene Guabas, wie die Frucht in Quito genannt wird.

§. 370.

59) *Cassia* fistula L. fr. esc. 94. Fistel-Cassien, *Blakw.* T. 381. engl. The purging-Cassia, *Mill.*

Ein großer, vornemlich in Egypten und Alexandrien wachsender Baum, welcher den Saamen in langen mit einem süssen Fleische angefüllten Schoten trägt, die jedoch nicht sowol zur Speise als in der Medicin gebraucht werden.

§. 371.

§. 371.

60) *Robinia* grandiflora L. Agaty *Hort. Mal.* I. T. 51. Turia, *Rumph. Amb.* T. I. p. 189.

Von diesem Schoten tragenden, in Ostindien wachsenden Baum, werden die jungen Schoten in Stücken geschnitten, und wie bey uns die Fietzebohnen gegessen. Man kocht auch die jungen Blätter und Blüthe dieses Baums zum Zugemüse.

Zu diesem Geschlechte gehöret auch die Robinia caraganna L. oder der **siberische Erbsenbaum**, welcher in schmalen Schoten kleine runde Erbsen trägt, die man nahrhaft hält; aber da sie gar zu klein und unschmackhaft sind, nicht verdienen, daß man ihnen unter den eßbaren Früchten einen Platz einräume; ob sie gleich im I. Theil der Petersburger Abhandlungen S. 45 sehr angepriesen werden.

§. 372.

61) *Guilandina* Moringa L. Morunga, Kellor, *Rumph. Amb.* I. 184.

Von diesem gleichfals Schoten tragenden ostindischen Baume werden die halbreifen Schoten zerschnitten, und an allerley Brühen gekocht; man zieht den Saft aus dem etwas zähen Fleische, und speyet das übrige aus.

§. 373.

62) *Ceratonia* Siliqua L. **Johannisbrodt**, *Blakw.* T. 209. engl. The Carob- or Silk-tree; franz. Carouglier; holl. St. Jans-Broot.

Ein im Orient und vornemlich in Syrien und Creta zu einer mittelmäßigen Höhe wachsender, stets grünender Baum, welcher die Kerne in fleischigten Schoten trägt; diese hält man gesund für den Ma-

Magen, sie werden aber nicht sowol zur Nahrung als zur Medicin gebraucht.

§. 374.

Da ich hier alle fremde nahrhafte Früchte erzähle, welche wir zwar kennen müssen, aber nicht füglich bey uns ziehen und anbauen können, so bleibt übrig, annoch einige aromatische Pflänzen zu erwehnen, deren Früchte bey uns zum gewöhnlichen Gewürze gebraucht werden, obgleich dieselbe eher in die eilfte Klasse unter die Früchte mit einem einzelnen Kerne gehören. Die vornehmste und am mehrsten gebräuchliche Frucht darunter ist:

63) Piper nigrum L. oder unser gewöhnlicher Pfeffer, *Blakw.* T. 348.

Er wächst Strausweise an einer sich windenden Staude, und bestehet aus einer trocknen Beere mit einem einzelnen Kern.

Der weiße Pfeffer wird daraus gemacht, wenn die äußere eingeschrumpelte Schelfe abgeschelet wird.

Der in unsern Officinen vorkommende **lange Pfeffer**, Piper longum, L. gehöret zu diesem Geschlechte.

64) Der in England gebräuchliche Jamaische Pfeffer, Pimento, or all Spice-tree hingegen wird von dem **Ritter Linne** unter das Myrtengeschlecht gerechnet, Myrtus pimenta L. von **Miller** aber unter die Caryophyllos.

§. 375.

65) *Myristica* L. **Muscatennuß** *Blakw.* T. 353. engl. The Nutmeg; franz. Noix muscades. holl. Noote Muschaet.

Ein

Ein, eigentlich nur in Amboina und Banda zu der Höhe von unsern Birnbäumen wachsender Baum, dem er auch im Laube etwas gleichet. Die Früchte kommen unsern Wallnüssen etwas ähnlich, laufen aber unten etwas spitz zu: solche bestehen aus einer fleischigten Schale, welche in der Mitte, den bey uns unter dem Namen der Muscatennüsse bekannten runden Kern hat, sich in zwey Theile öfnet, und den Kern fallen läßt. Zwischen der Schale und dem Kern sitzt die gelbrothe Haut, welche wir **Macis** oder Muscatenblumen nennen, und die Nuß ist noch erst wieder in einer schwarzen Schale eingeschlossen. **Rumph** giebt davon eine umständliche Beschreibung T. II. p. 14.

§. 376.

66) *Caryophillus* aromatica L. **Die Gewürznelken**, *Blackw.* T. 338. engl. The Clove tree; franz. Clou de giroffle; holl. Nagelboom.

Ein ziemlich hoher, in Ostindien wachsender Baum, wovon die sehr aromatischen Früchte jung abgebrochen und zu uns gebracht werden. **Rumph** beschreibt ihn umständlich T. II. p. 1. Es ist merkwürdig, daß diese Gewürznelken, so als wie diese Muscatennüsse, Pfeffer, und andere Gewürze, von den eigentlichen Einwohnern in Indien fast gar nicht, sondern nur von den Europäern gebraucht werden.

§. 377.

67) *Amomum* cardamomum L. franz. Malaguetta ou Maniguetta.

Eine schilfartige ostindische Pflanze, welche in einer dreyfächrichen verschlossenen Kapsel kleine runde Saamenkörner trägt, die unter dem Namen der

Cardamomen in den Officinen gefunden, auch von uns, wiewol selten, zu Würzung der Speisen gebraucht werden.

Eine größere Art, Amomum grana paradisi L. ist bey uns unter dem Namen der **Paradieskörner** bekannt.

Zu diesem Geschlecht gehöret auch das Amomum Zingiber L. wovon die knollichte Wurzel unter dem Namen von **Ingwer**; engl. Ginger, vor diesem mehr wie jetzo in unsern Küchen gebräuchlich war, und einen großen Handel in den englischen Inseln in Amerika ausmacht.]

§. 378.

68) *Nymphaea* Nelumbo L. fr. esc. 131.

Diese egyptische Wasserpflanze gleichet unserer gemeinen Nymphaea alba, oder **Wasserlilie**. Nur daß sie in der großen zugespitzten Saamenkapsel viele, den Hasselnüssen gleichende Saamenkörner hat, welche mehligt sind, und woraus die Alten Brodt gemacht haben.

§. 379.

69) *Capparis* spinosa L. Kappern.

Diese, in den südlichen Provinzen von Frankreich und in Italien häufig wachsende, und nur einen niedrigen Stamm mit dünnen Reisern treibende Staude, hat platte runde Blätter: in deren Winkeln kommen die runden Blumenknospen einzeln zum Vorschein, und werden, wenn sie die Größe einer kleinen Erbse erreicht haben, ehe sie weiter aufblühen, in Essig eingemacht und bey uns gegessen; diese Staude gehört also eigentlich nicht hieher, da die Frucht selber nicht genießbar ist.

Weil aber die Blumenknospen die Gestalt von kleinen Früchten haben, und oft dafür genommen werden; ihr Gebrauch in insern Küchen auch gewöhnlicher ist, als von denen übrigen in diesem Abschnitte erwehnten Früchten, so habe ich diese Kapperstaude um so weniger ganz übergehen mögen, als man sie verschiedentlich in unsern Gärten antrift. Sie läßt sich leicht durch Stecken und Ablegen der Reiser vermehren, und in Scherben erhalten, vornemlich, wenn sie in den Schutt von alten Mauren gepflanzet wird: wie sie denn in Frankreich vornemlich in alten Mauren zwischen den Steinen wachsen. Wenn die Staude häufig blühen soll, schneidet man ihr die kleinen Zweige alle Frühjahr bis an den alten Stamm ab. Wenn die Staude in voller Blüthe steht, so geben die großen, sich weit ausbreitende, weiße, etwas ins röthliche spielende Blumen, mit einer unzählbaren Menge Staubfäden ein prächtiges Ansehen. Daher man die Staude in Frankreich der Schönheit wegen zu Zeiten an Spalieren ziehet. Bey uns will sie die strengen Winter in freyer Luft nicht vertragen, braucht aber keine weitere Bedeckung wie die Orangerie.

Mit dieser Kapperstaude hat der bey uns so bekannte The, *Thea* sinensis L. eine Aehnlichkeit, wovon man jedoch nur die Blätter gebraucht, daher genug seyn mag, dessen hier im Vorbeygehen zu erwehnen. Man zeiget in verschiedenen Gärten Thestauden, es ist aber kein wahrer The, sondern man giebt davor bald diese bald jene Staude aus. Z. E. die Cassine peragua L. Yapon or south sea Thea, oder auch den Cassioberry bush. Wiewol man sich jetzo in Frankreich, Holland und Dännemark den wahren Thee zu haben rühmet.

Zehnte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von vielkernigten dreyfächrigen Früchten überhaupt.

§. 380.

In dieser Abtheilung werde von einigen, an jährlichen rankenden Pflanzen wachsenden Früchten handeln; nemlich

1) Von Melonen.
2) Von Gurken.
3) Von Angurien.
4) Von Kürbsen.

Die übrigen eßbaren Früchte wachsen fast ohne Ausnahme auf Bäumen, oder doch an stets daurenden Pflanzen: die hier erwehnte hingegen müssen alle Jahr aus Kernen neu gezogen werden, und wir ziehen vornemlich die ersten beyden Sorten in diesen kältern Gegenden fast nicht anders als auf Mistbeeten.

Da auch die gute Mistbeete anzulegen eines der künstlichsten Stücke für einen Gärtner ist, und da der Geschmack der Früchte größtentheils davon abzuhangen pflegt, so werde in den folgenden Abschnitten eine Anweisung dazu geben.

Ich habe mir zwar Mühe gegeben, die geschicktesten Gärtner zu Rathe zu ziehen, und mich von ihnen unterrichten zu lassen; Ich weiß aber nicht, ob

es ihnen selbst an hinreichendem Unterricht und an richtigen Grundsätzen fehlet; oder ob sie mit ihrer Kunst zu geheim sind, und solche nicht mittheilen wollen; oder ob man auf mehrerley ganz von einander unterschiedene Arten Mistbeete anlegen, und gute Früchte bauen könne; oder aber ob es wirklich sogar leicht ist, gute Mistbeete anzulegen, und ob die Vorsichten, welche dabey von einigen vorgeschrieben werden, nur überflüssig sind.

Bey den mehrsten Mistbeeten, welche ich bey dieser Gelegenheit untersucht habe, finde die Handgriffe, welche mir die besten scheinen, gar nicht beobachtet, und was einige Gärtner nothwendig halten, finden andre überflüssig oder wol gar nachtheilig.

Ich will mich also bemühen, die unterschiedene Handgriffe bemerklich zu machen, und die Gründe anzuführen, warum ich dem einen vor dem andern den Vorzug gebe, und werde mit dem verbindlichsten Danke erkennen, wenn diejenigen, welche bessere Lehren zu geben wissen, oder in meinem Vortrage Fehler finden, mir solches gütigst melden wollen.

Zweyter Abschnitt.

Von Mistbeeten überhaupt.

§. 381.

Wir nennenen überhaupt **Mistbeete**; wenn wir vermittelst auf einander gepackten Mistes eine künstliche Wärme oder ein Feuer veranlassen, womit wir das Wachsthum gewisser Pflanzen befordern.

Wir wissen, daß, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, ein gewisser Trieb oder eine Bewegung gleichsam aus dem Mittelpunct der Erde über sich erfordert wird. Diese Art der Bewegung nennen wir Feuer, und die Empfindung, welche wir davon haben, die Wärme. Die Naturkündiger lehren viel von der Materie des Feuers; ich habe aber alles Nachforschens ohngeachtet, noch keine Spur davon finden können; es beruhet alles darauf, daß wir nur die Bewegung veranlassen, so haben wir von der nemlichen Materie die Empfindung von einer Wärme, und denn wieder von der Kälte.

So nöthig nun die Bewegung des Feuers ist, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, so kann doch, wie wir in der Folge sehen werden, dessen Grad zu stark werden; alsdenn werden die zarten Wurzeln der Pflanzen verstöhrt und verbrannt, oder die Pflanze wird übertrieben.

§. 382.

Die Hauptkunst bey den Mistbeeten bestehet also darin, daß man die Bewegung des Feuers eben in demjenigen Grade zu unterhalten wisse, wie er zu Beförderung des Wachsthums erforderlich ist.

So leicht dies ausgesprochen ist, so schwer ist es, den eben erforderlichen Grad der Wärme zu unterhalten; eine versäumte Viertelstunde kann oft die Arbeit von verschiedenen Monaten zu Grunde richten, und alle Hofnung vereiteln. Man kann also einen fleißigen geschickten Gärtner an den Mistbeeten ziemlich genau erkennen.

§. 383.

Man legt in verschiedener Absicht Mistbeete an; und darnach müssen sie auch verschiedentlich eingerichtet werden.

So macht man Mistbeete

1) Um Saamen früh keimen zu machen, damit man die jungen Pflanzen desto früher demnächst verpflanzen könne. Ein jeder weiß nemlich aus der Erfahrung, daß die Bewegung des Feuers in der Erde überhaupt des Winters über ziemlich nachläßt, und daß die Pflanzen erst spät im Frühjahr zu treiben anfangen. Es ist uns aber angenehm, frühzeitig grüne Küchenkräuter zu haben, Z. E. man säet Salat, Kohl, und dergleichen, um es zu verpflanzen.

2) Um zum nöthigen Gebrauch in der Küche, auch des Winters über, Kräuter wachsen zu machen. Z. E. Sauerampfer, Salat, und dergleichen.

3) Um Pflanzen frühzeitiger zur Vollkommenheit zu bringen, wie sie in freyer Erde nicht werden würden; so bauen wir Blumenkohl, Salat, Wurzeln, Gurken, Reddies, welche sich zwar im freyen Felde ziehen lassen, aber erst ein paar Monate später brauchbar werden, als auf einem guten Mistbeete; dies nennen die Franzosen Des primeurs, frühzeitige Sachen: Man pflegt sie um desto mehr zu schätzen, je früher sie kommen, wenn auch gleich ihr Geschmack nicht vorzüglich wäre.

4) Um gewissen Gewächsen einen erhabenen Geschmack zu geben, den sie in freyer Luft nicht haben würden. Dies ist die Ursache, warum wir Melonen auf Mistbeeten ziehen.

5) Um Früchte zu ziehen, denen die freye Luft bey uns zu rauh ist, wie z. E. die Ananas; Tuberosen.

6) Um

6) Um fremden zarten Pflänzen einen stärkern Trieb zu geben. So befördert man das Keimen neuer amerikanischer Saamen durch Mist, oder man setzt junge Bäume und Pflanzen auf Mist, um ihnen einen geschwindern und stärkern Trieb zu geben.

§. 384.

Darnach nun der Endzweck ist, wozu man Mistbeete anlegt, macht man solche entweder ganz frey, oder eingefaßt, oder verschlossen.

Freye Mistbeete sind, wenn der Mist ganz frey auf einander gepackt und mit Erde bedeckt wird, ohne alle Einschränkung. Dergleichen Beete macht man oft im Sommer zu späten Melonen; indem der Mist aber frey liegt, und öfters beregnet, die Bewegung des Feuers auch nicht eingeschränkt ist, pflegt sie bald aufzuhören.

Eingefaßte nennen wir, wenn entweder nur die Erde, oder Erde und Mist mit Brettern eingefaßt werden, damit sie nicht ausweichen, und man überher Fenster oder Matten decken kann.

Verschlossene sind, wenn ein ordentlich vestes Behältniß dazu gemacht wird, es sey von Brettern oder von Mauren, damit aller Zugang von Luft abgehalten, und die Beete desto besser erwärmet werden können. Dergleichen verschlossene Beete pflegt man **Treibkasten** zu nennen, oder auch **stehende Beete**, weil die Kasten beständig stehen bleiben.

§. 385.

Wiederum macht man die Mistbeete entweder mit der Erde gleich, oder sie werden eingesenkt; oder aber über der Erde erhaben.

Mit

Mit der Erden gleich, nennen wir die Beete, wenn der Mist oben auf die Oberfläche der Erde gelegt, und alsdenn mit Erde bedeckt wird.

Eingesenkte Mistbeete sind, wenn erst in die Erde eine Grube gemacht wird zu Fassung des Mistes.

Ueber der Erde erhabene Mistbeete zu machen ist eben nicht gebräuchlich, als um Tobackspflanzen zu ziehen; man schlägt vier Pfäle in die Erde, bindet oben vier Latten daran, deckt eine geflochtene Hurde oder Buschwerk überher, bedeckt solches mit langen Stroh, darauf mit Mist, und endlich mit Erde.

Man will noch eine Art von erhabenen Mistbeeten machen, da der Mist auf einen Rost gepackt wird, und die Hölung unter dem Roste von Zeit zu Zeit mit neuem Mist erfrischt werden soll, um das Beete besser anzuheitzen: Ich habe aber dergleichen nie gesehen, zweifele auch, ob sie in der Ausübung mit Nutzen möglich sind.

§. 386.

Die Mistbeete unterscheiden sich noch weiter nach der Jahrszeit, in welcher sie gemacht werden.

So erfordern die frühen schon mehr Vorsicht, als wenn sie später im Sommer angelegt werden: Die ganz frühen, welche mitten im Winter gemacht werden, pflegt man **verlohrne Mistbeete** zu nennen, weil solche auf Gewinn und Verlust angelegt werden, und gemeiniglich, wenn die Witterung nicht ausserordentlich vortheilhaft ist, verlohren gehen.

§. 387.

Mistbeete sind ziemlich kostbar und mühsam; also kommt es auf den Fleiß eines Gärtners an,

daß

daß die angewandten Kosten und Mühe geschwind, reichlich, und in vorzüglicher Güte belohnet werden.

Es ist also nicht genug, daß wir Mistbeete anlegen, und darauf endlich Pflanzen hervorbringen, die wir ohne dieselben auch hätten haben können, und welche vielleicht in freyer Luft wohlschmeckender gewesen seyn würden. Z. E. wer Erbsen auf einem Mistbeete ziehet, wird sich betrogen finden, indem sich solche, ausser der kleinen Zwergerbse, nicht treiben lassen.

Die Mistbeete müssen die darauf gesetzten Pflanzen auch geschwind zur Vollkommenheit bringen. Z. E. eine Melone kann 6 bis 7 Wochen nachher, wenn die Kerne gesteckt worden, Früchte ansetzen, welche vierzig Tage darauf reif seyn müssen; ich kann also Anfangs Junius in diesen kältern Gegenden reife Melonen haben, und wenn die Pflanzen getragen haben, das Beet sofort zu andern Küchenkräutern nutzen. Es ist folglich unangenehm, wenn die jungen Pflanzen mehrere Monate seuchen, oder ohne Unterlaß ins Laub treiben, bevor sie ansetzen, oder wenn sie gar, wie oft geschieht, die ersten Früchte wieder abwerfen; wenn in der Folge die angesetzten Früchte aus Mangel der Wärme mehrere Monate langsam wachsen; und endlich im Herbst spät reif werden, wenn sie keinen Geschmack haben.

So muß ein Gärtner auch seine Beete reichlich zu nutzen wissen, nemlich daß er alle mögliche Pflanzen, welche er nach Beschaffenheit der Größe darauf ziehen kann, bauet, oder wenn er nun z. E. Melonen gepflanzt hat, nicht zufrieden ist, daß er hie oder da eine schlechte Frucht hat, und endlich die abgestor-

benen

denen Ranken verfaulen läßt, sondern er siehet darnach, daß jede Ranke so viel Früchte liefert, wie sie ernähren kann, und wie die letzte abgenommen wird, weiß er sein Beet gleich anderweitig zu nutzen.

Was auf den Mistbeeten gezogen wird, muß sich auch in vorzüglicher Güte unterscheiden; dies ist fast bey keiner Frucht merkwürdiger als bey Melonen: man kann an dem nemlichen Orte und aus einerley Saamen, gar wohlschmeckende, und wiederum ganz unschmackhafte Früchte ziehen.

§. 388.

Diesemnach haben wir bey Anlegung der Mistbeete auf folgende Stücke zu sehen.

1) Wird dazu ein bequemer Ort erfordert §. 389.

2) Muß man die Erde dazu vorher zubereiten §. 400.

3) Müssen alle zur Einfassung und Bedeckung erforderliche Stücke angeschaft werden §. 411.

4) Soll man sich auf guten Mist schicken §. 442.

5) Muß ein Gärtner verstehen, die Mistbeete recht anzulegen, §. 445. Folglich

6) sie gehörig zu warten §. 452. mithin

7) bestens zu nutzen §. 464, sodann

8) aber das schädliche und nachtheilige wegzuräumen §. 470.

Ich werde in den folgenden Abschnitten von einem jeden besonders handeln, am Ende aber noch 9) etwas von Mistbeeten zu besondern Behuf sagen. §. 481.

Dritter

Dritter Abschnitt.

Von der Lage der Mistbeete.

§. 389.

Man pflegt die Mistbeete gern an einen Abort zu legen, oder gar zu verstecken.

Denn man siehet sie, weil Mist dazu erfordert wird, als etwas eckelhaftes und schmutziges an, welches dem Gesichte entzogen werden muß; man hat aber sehr unrecht, wie ich gleich zeigen werde. Ein anders ist, wenn man die Mistbeete gern an einem verschlossenen Ort hat, damit nicht ein jeder hinzu laufen kann. §. 396.

§. 390.

Billig soll bey Anlegung eines Gartens gleich Rücksicht darauf genommen werden, daß man den allerbesten und bequemsten Platz für die Mistbeete vorbehalte, und daß man in der Nähe nichts anlege, welches denselben schädlich seyn könnte.

Gute, reichlich tragende Mistbeete, ist eine sehr angenehme Sache für die Tafel und für unsre Küche; daß aber die Mistbeete gut tragen, liegt größtentheils an deren Lage; und wenn sie auch die beste Lage haben, kann in der Nähe leicht etwas angelegt werden, welches ihnen schädlich seyn mögte, daher alle Sorgfalt dabey nöthig ist.

§. 391.

Die Mistbeete müssen vor allen Dingen gerade gegen Mittag gelegt werden.

damit sie vom Morgen früh bis zum Abend die volle Sonne genießen können; jedermann weiß, wie viel die Sonne zu Beförderung der Fruchtbarkeit beyträgt, da durch die von ihr gewirkte Bewegung des Lichtes die Bewegung des Feuers aufgehalten und verstärkt wird. Die Sonne darf also den ganzen Tag über durch nichts abgehalten werden.

§. 392.

Die Mistbeete müssen frey liegen.

Man hat den dazu bestimmten Platz ehedem mit hohen Mauren eingefaßt, und geglaubt, daß dadurch die kalten Winde und der Frost von den Beeten abgehalten werden sollte. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß die Mauren und eine genaue Einschließung den Mistbeeten gar schädlich ist. Es ist zwischen solchen dumpfigt und feucht, die Luft trocknet nicht so leicht aus, und die Kälte fängt sich zwischen den Mauren, stößt sich in den Ecken, und wirkt weit stärker. Die Kälte und die Nässe sind aber die beyden Hauptfeinde der Mistbeete, und beyde sind lange nicht so gefährlich, wenn alles frey ist.

Man hält gemeiniglich den Mistbeeten nur die Mauren schädlich, welche die Nord- und Nordostwinde auffangen, die aufgefangenen und zurückstoßenden Südwinde sind aber oft eben so, ja noch mehr schädlich.

§. 393.

Obgleich die Mistbeete ganz frey liegen wollen, so muß man sich doch in Acht nehmen, daß sie nicht in einem starken Zuge gelegt werden.

Fast in allen Gegenden wird man wahrnehmen, daß der Wind an einer Ecke des Gartens stärker ziehet

het als in andern, sonderlich, wenn nahebey ein Berg, oder ein tiefes Thal, oder ein kleiner Wald, oder ein Fluß, oder einzelne Gebäude liegen. In einer solchen, einem besondern Zuge unterworfenen Gegend, werden die Pflanzen eher Schaden von dem Frost nehmen, und mehr zurück bleiben. Man vermeidet sie also gern, wenn es zu ändern ist.

Eben dieserwegen ist auch vortheilhafter, wenn man sie in einer Ebene legen kann, als wenn man sie an einer abhangenden Anhöhe anbringen muß.

§. 394.

Man darf die Mistbeete in eine feuchte Gegend legen.

Das Wasser, wenn es von unten an den Mist kommt, erkältet solchen, stöhret die Bewegung des Feuers, und verzehrt den Mist; bringt auch in die Erde eine gewisse Stockung der Säfte, welche die Pflanzen, wenn sie nicht recht stark sind, leicht verfaulen macht.

Man legt daher die Mistbeete nicht gern nahe an ein Wasser, weil der Boden daselbst gemeiniglich feucht zu seyn pflegt, von dem Wasser steigen auch mehrere Dünste in die Höhe.

Noch schlimmer ist ein an sich im Grunde morastiger Platz, denn daselbst steiget jederzeit aus dem Grunde Wasser in die Höhe, dergleichen Beete werden nie recht warm seyn, noch treiben.

Es taugt auch nicht, wenn in der Nähe Gebäude oder Anhöhen sind, von denen das abfließende Regenwasser nach den Mistbeeten zu seinen Abfluß hat, indem sich solches leicht nach den losen Mist hinziehet.

Am

Am besten ist, wenn der zu den Mistbeeten bestimmte Platz einen vesten, trocknen, kiesigten Grund hat, welcher in der Mitte etwas erhöhet werden muß, so daß das auf die Mistbeete fallende Regenwasser von allen Seiten sofort frey abziehen kann, und nicht beym Miste stehen bleibt, sonst spürt man sofort einen Abgang an der Wärme.

Ein loser Sandboden ist auch nicht übel, der Mist verliert aber mehr, indem die Fettigkeit aus dem Mist hineinzieht; der Mist muß billig auf den Mistbeeten nichts von seiner Stärke verlieren, sondern besser seyn, als wenn er unmittelbar von der Miststete auf das Land gefahren wäre.

Ein leimigter Grund pflegt von unten auf Nässe zu geben; man hilft sich, wenn man solchen mit Grand, Kies, oder kleinen Steinen überfährt, würde der Platz dadurch zu sehr erhöhet, so gräbt man den Boden etwas aus, und füllet zwey Drittel mit Grand und Steinen, das übrige aber mit leichter Erde.

Man pflegt bey den Mistbeeten Wasser in der Nähe zu erfordern, damit sie bequemer begossen werden können; allein das Begießen geschieht sehr selten und in geringer Dose, und wenn die Witterung noch kühl ist, muß das Wasser erst lauwarm seyn, kann also nicht unmittelbar zum Begießen geschöpft werden.

Ist der Platz naß, so ziehen einige gar Kanäle zu Abführung des Wassers, oder wenn sie diesem keinen Abfluß geben können, senken sie an der niedrigsten Seite einen Brunnen ein.

§. 395.

Man wählt zu den Mistbeeten gern einen Ort, bey welchem bequem herzugefahren werden kann.

Es ist mühsam, wenn der Mist oder die Erde erst durch Umwege von Menschen herzugetragen werden muß. Es wird dazu so viel mehr Zeit erfordert, und es geht mehr Mist verlohren.

§. 396.

Der Platz muß auch geräumlich genug seyn.

Denn man muß sich neben den Mistbeeten frey rühren und bewegen können. Es muß Platz seyn, wohin der Mist gelegt wird, ehe man ihn zurecht packt; wo die Erde verwahrt und zubereitet wird; wohin man die Matten stellen kann, wenn sie abgenommen und getrocknet werden müssen; wohin man die abgenommenen Fenster stellet; und so weiter.

Wenn man auch mehrere Mistbeete neben einander macht, ist besser, wenn sie nicht dicht in einander gepreßt sind, damit man geräumlich genug umher gehen, auch zwischen durch einen Abzug für das Regenwasser lassen kann.

§. 397.

Man legt die Mistbeete gern an einen verschlossenen Ort.

Dies ist sonderlich in einem großen Garten nothwendig, welcher von vielerley Leuten besucht wird; damit nicht ein jeder herzu laufe, und aus Neugier die Fenster aufhebe, denn dadurch kann bey starkem Froste und rauhem Winde schon ein Mistbeete Schaden leiden. Es ist auch gefährlich, wenn das Vieh zu den Mistbeeten laufen kann; wenn es auch nur Hüner sind, so treten sie leicht, wenn sie auf den Fenstern spatzieren gehen, das Glas entzwey, oder hacken es mit den Schnäbeln durch; oder wenn sie unter den Fenstern kommen, so kratzen sie alles um.

Man

Man muß auch die Mistbeete reinlich zu halten suchen, welches nicht angeht, wenn sie offen liegen.

§. 398.

Endlich ist nöthig, daß sie nahe bey des Gärtners Wohnung liegen.

Denn da sonderlich die frühen Mistbeete vom Gärtner öfters und zu allen Tagesstunden, auch zu Zeiten bey gar strengem Frost in der Nacht besucht werden müssen, und überhaupt alle Mistbeete mehrmalen im Tage die Gegenwart und Aussicht des Gärtners unumgänglich erfordern, so ist vortheilhaft, wenn er sie beständig unter seinem Auge hat, und in sein Haus nicht ein oder ausgehen kann, ohne die Mistbeete zu passiren, indem ihn dieses erinnert, daß er dieses oder jenes besorgen oder nachsehen müsse. Er muß auch bey Ungewitter, bey Hagel, oder Regen oft schleunig herzulaufen, und die Fenster bedecken.

§. 399.

Kann man alle diese Vortheile nicht zugleich haben, so sucht man sich so gut wie möglich zu helfen.

Mancher hat nur einen kleinen Garten, und es bleibt ihm keine Wahl.

Eines andern Gelegenheit ist nicht, dem Gärtner eben ein neues Wohnhaus zu bauen, und findet doch nicht anders, als von dessen Wohnung entfernt, einen bequemen Platz.

Ein dritter hat zwar einen guten Platz; er ist aber abgelegen, und es kann keine Fahrt dahin angelegt werden.

Eines vierten Garten liegt überhaupt am Wasser, er würde also vergebens suchen, seine Beete davon zu entfernen.

Mein Garten liegt in einem tiefen, leimigten, nassen, quellichten Grunde, zwischen den Bergen, wo ein beständiger Zug vom Winde hergehet, wo die Luft oft dick und neblicht ist; wo ich mich also vergebens bemühe, vorzüglich gute Mistbeete zu haben; wo dieselben eine genauere Wartung erfordern, und wo alles ungleich später treibet, als in andern sandigten, trocknen, ebnen Gegenden; man hatte den zu den Mistbeeten bestimmten Ort anfangs mit zwölf bis vierzehn Schuh hohen Mauren umgeben, und sich damit gegen die Winde sichern wollen; eben dieses aber veranlaßte, daß dieser nun rund umher zu sehr eingeschlossene Ort noch kälter und dumpfiger ist.

Vierter Abschnitt.

Von Zubereitung der Erde.

§. 400.

Ein Gärtner, der mit Zuverlässigkeit gute Mistbeete anlegen will; befleißiget sich vor allen Dingen, daß er dazu eine genugsame Menge tüchtiger Erde in Vorrath habe.

Diese Regel kann sich ein Gärtner nicht genug anempfohlen seyn lassen, da nicht eine jede Erde zu den Mistbeeten tüchtig ist, und er nicht auf allen Beeten einerley Erde gebrauchen darf. Die zu nehmende Erde auch, wenn sie den rechten Nutzen leisten soll,

org-

sorgfältig und durch mehrere Jahre dazu zubereitet werden muß.

§. 401.

Nie soll ein Gärtner Erde, welche schon einmal auf Mistbeeten gewesen ist, wieder dazu nehmen.

Es geht zwar an, daß man die Erde, welche von den Mistbeeten genommen worden, wenn sie wiederum einige Jahre ausgeruhet hat, und verbessert worden, abermals dazu nehmen kann; sie wird aber nicht denjenigen Nutzen leisten, welchen man von einer Erde, welche noch nie getrieben worden, erwarten kann. Ein Gärtner hat allemal gute Erde nöthig, zu Verbesserung und Erhöhung der Rabatten und Küchenfelder; oder bey Versetzung der Bäume, oder zur Orangerie. Dazu verbrauche er die Erde von den Mistbeeten, und suche jedesmal zu neuen Mistbeeten auch frische Erde in Vorrath zu haben; wenigstens muß er zu den frühesten, und woran ihm am mehrsten gelegen ist, frische Erde nehmen.

Denn auf den Mistbeeten sollen Pflanzen gegen ihre Natur und zur unrechten Zeit getrieben werden; diese, da sie eingeschlossen sind, können die Nahrung nicht so, wie andre frey wachsende Pflanzen, aus der Luft vom Thau oder vom Regen an sich ziehen, sondern müssen solche aus der Erde nehmen; diese muß also geschickte Theile dazu bey sich führen. Blos geile Erde schickt sich dazu nicht, denn die darin befindliche ölige Theile werden zu leicht von der Bewegung des Feuers mit in Bewegung gesetzt, die Pflanzen wachsen zu frech auf, und verfaulen.

Ist die Erde lose und staubicht, so fehlet es den zarten Wurzeln an genugsamer Nahrung; sie trocknet

leicht aus, und die jungen Pflanzen werden darin schwerlich aufrecht erhalten.

Ist sie zu steif und bindend, so schluckt sie erst zu viel Feuchtigkeit ein, und trocknet nicht genugsam aus, das Wasser geräth in eine den Pflanzen nachtheilige Stockung, oder aber dergleichen Erde dampfet zu sehr; der Dampf setzt sich tropfenweise unter den Fenstern an, und fällt von diesen auf die Pflanzen zurück, da sie denn leicht faulen: Trocknet dergleichen steife Erde aber einmal, so bindet sie zu sehr, erstickt die zarten Wurzeln, berstet auf, und nimmt keine Feuchtigkeit weiter an.

Ist die Erde noch zu frisch und nicht genugsam durchgearbeitet, so hat sie noch etwas rohes und scharfes bey sich, welches dem Wachsthum hindert, und die Oberfläche in Gestalt einer weißen salzähnlichen Kruste bedecket; die Gärtner pflegen alsdenn zu sagen, die Erde habe noch zu vielen Salpeter bey sich, ob man gleich keinen Salpeter darin findet.

Die Erde muß also vorher eine gewisse Zeit an der Luft gelegen, und gleichsam in Digestion gestanden haben, wodurch die Theile besser auseinander getrennet, und vermischet werden; das überflüssige, wäßrige und flüchtige verflieget; die scharfen und unartigen Theilgen werden corrigiret, und die rechten nahrhaften Theile werden mehr verdickt, und geschickt gemacht, in die Pflanzen überzugehen, ohne daß das Feuer seine rechte Kraft darauf anwenden kann; dies heißt nach der Sprache der Naturkündiger, die Erde muß das rechte Gluten, oder den Kleber enthalten; dessen Gegenwart ich zwar erkennen, welches ich aber nicht näher erklären kann; daher ich im ersten Theile eine Premie darauf ausgeboten habe, wer mich dies Gluten näher kennen lehren würde.

So viel ist aus der Erfahrung gewiß; je mehr Gluten oder Kleber meine Erde hat, desto zuverlässiger kann ich darauf rechnen, daß meine Mistbeete gut gerathen, und nicht gleich von dem geringsten Unfalle Schaden nehmen werden. Da aber die Pflanzen daraus allein ihre Nahrung nehmen müssen, so wird dies Gluten, zu dessen Zubereitung mehrere Jahre erfordert werden, in einem Sommer verzehret; läßt man die Erde darauf drey bis vier Jahr ruhen, so ist sie zwar abermalen brauchbar, leistet aber doch nicht mehr den nemlichen Nutzen.

Ich habe bey vielen Gärtnern bemerkt, daß sie, wenn die alten Mistbeete im Herbst verstöhrt werden, die Erde davon gleich darneben auf einen Haufen bringen, den kurzen Mist, welcher darunter liegt, darunter mischen, diese Erde den Winter über etwa noch einmal durcharbeiten, und sodann gleich wieder zu den nächsten Mistbeeten anwenden.

Sie dürfen sich aber alsdenn nicht wundern, wenn ihre Mistbeete so schlecht treiben; wenn sie klagen müssen, daß ihnen in einer Nacht alles darauf umgefallen und verfaulet sey. Es muß daran, denn die Nässe, denn der Frost, denn das lange anhaltende dunkele Wetter Schuld seyn, weswegen sie den Beeten keine Luft geben dürfen. Alles dieses würde den Pflanzen keinen Schaden gethan haben, wenn die Erde besser gewesen wäre.

§. 402.

Man muß also bedacht seyn, bey Zeiten auf die künftigen Jahre eine genugsame Menge Erde in Vorrath zu haben und zu sammlen.

Damit man nicht etwa genöthiget werde, alte schon gebrauchte Erde wieder zu nehmen. Die Mistbeete erfordern Erde, welche noch nicht getragen hat, wenigstens in der gegenwärtigen Verbindung; diese nennen die Franzosen. Terre vierge, Jungfernerde.

Wir gelangen dazu auf dreyerley Art: 1) Wenn wir frische zusammengeflossene Schlammerde, Erde aus Graben und Teichen nehmen; 2) wenn wir auf einem guten, noch nicht umgebrochenen Anger, den Rasen, so weit die Wurzeln reichen, wegnehmen, und alsdenn die frische Erde einen Spaden tief ausheben; dies geschieht ohne Beschädigung des Angers, wenn die ausgegrabene Hölung verglichen, und mit denen zurückgelegten Rasenstücken von neuen bedeckt wird; 3) wenn wir verfaultes Holz oder Laub, allerley Abfall und Auskehrig, zusammengefegten Gassenkoth, und dergleichen sammlen, Mist darunter mischen, und alles zusammen in einem Haufen durchbrennen lassen. Wo man es haben kann, nimmt man von allen Arten unter einander; die frische Schlammerde würde allein zu steif seyn; die Erde von verfaulten Pflanzen giebt, wenn sie lange genug gelegen hat, die beste Nahrung; allein würde sie aber zu locker seyn.

§. 403.

Man nehme, welche man will, so muß die Erde, ehe sie sich auf ein Mistbeete schickt, wenigstens zwey volle Jahr gelegen und geruhet haben.

Wenn ich auch die fetteste Teich- oder Schlammerde habe, so muß doch vorerwehnter Maaßen ein Paar Jahre in großen Haufen in Digestion gestanden

den haben. Hat sie drey oder vier Jahr gelegen, ist es desto besser. Eine längere Ruhe ist ohne Nutzen. Man wählt dazu gern einen freyen, erhabenen, trocknen Platz, wo die Haufen von der Sonne an allen Seiten beschienen, und von der Luft durchstrichen werden können. Man macht sie daher gern etwas hoch.

§. 404.

In dieser Ruhezeit kann die Erde nicht fleißig genug umgearbeitet werden.

Dies Umarbeiten hat einen vielfachen Nutzen:

1) Da die Erde aus einer Vermischung von mehrern Theilen bestehen muß, so werden diese dadurch desto besser vermischt, und durch einander gearbeitet.

2) Was einmal oben an der Luft gelegen hat, kommt bey der zwoten Verarbeitung unten, und so umgekehrt; werden also alle Theile der Digestion besser ausgesetzt.

3) Der unter den Haufen gemischte Mist und die Holzspäne verfaulen leichter, und werden eher in Erde aufgelöset, da solche sonst Jahr und Tag bleiben würden, wie sie sind.

Der in der Erde befindliche Saamen von Unkraut wird, wie er an die Oberfläche kommt, zum Keimen gebracht, und zerstöhrt, da er sonst erst auf den Mistbeeten keimen würde.

Billig soll das Umarbeiten den Sommer über alle Monat wiederholt werden: Die Gärtner pflegen aber gern dergleichen Erdhaufen sich zu Nutzen zu machen, und allerley Gewächse darauf zu ziehen; sie lassen also, um diese nicht zu stöhren, auch die Erdhaufen zum größten Schaden liegen, und über und über mit Unkraut bewachsen.

§. 405.

§. 405.

Ein Gärtner muß sorgfältig darauf achten, daß seine Erdhaufen nicht mit Unkraut bewachsen.

Denn die Erde soll sich eben ausruhen und nicht tragen; das Unkraut zöge also die nahrhaften Theile weg, und hinderte der Digestion: Am schlimmesten ist, wenn man es gar bis zum Saamentragen kommen läßt; denn nichts ist verdrießlicher, als wenn man Erde auf den Mistbeeten hat, welche mit vielen Saamen von Unkräutern angefüllet ist; man muß dabey täglich jäten, und kann das Unkraut nicht vertilgen, darf auch im Anfange die Fenster nicht so lange offen stehen lassen. Man soll derowegen die Erdhaufen, wenn man nicht zur Umarbeitung gelangen kann, alle acht oder vierzehn Tage oben rühren, absäubern, und die schon zu weit geschossene Pflanzen, welche Saamen bringen möchten, ganz weg und zurück werfen.

§. 406.

Die Erdhaufen sollen wenigstens das letzte Jahr gar nicht bepflanzt werden.

Denn sonsten müssen sie, wie schon gesagt, zu lange ungerührt liegen, und die von denen darauf gezogenen Pflanzen in der Erde zurückbleibende zarte Wurzeln sind denen künftigen Pflanzen nachtheiliger, wie man glauben sollte.

§. 407.

Ehe die Erde gebraucht wird, muß sie durch ein Dratsieb gesichtet werden.

Damit sie sich ja vollends recht vermische, und man nichts als recht klare, auseinandergegangene Erde auf das Mistbeete bringe; alles grobe, was noch in

Klumpen

Klumpen zusammenhanget, oder nicht genugsam verfault ist, wird zu dem Erdhaufen auf künftig Jahr geschüttet.

§. 408.

Unter der Erde darf nichts mehr von unverfaulten Reisern oder Holzspänen seyn.

Diese verfaulen sonst auf den Mistbeeten, stecken die Luft darin an, und wenn die zarten Wurzeln an dergleichen faule Stellen kommen, gerathen sie leicht in Fäulniß.

§. 409.

Die Erde soll mehr vest als lose seyn.

Sie kann zwar zu vest und bindend seyn, ehe sie genugsam durchgearbeitet worden. Wenn aber dergleichen veste Erde etwas vermischt und gehörig verarbeitet worden, hat sie vor einer losen den Vorzug, weil sie länger die Feuchtigkeit hält, und die Bewegung des Feuers nicht so geschwind dadurch wirket.

Vieler Sand auf Mistbeeten ist schädlich; es darf davon nicht mehr genommen werden, als um die gar zu veste Erde etwas mürbe zu machen; in Gegenden, wo man fette Erde hat, hilft man sich eher mit Holzerde und Mist: in sandigten Gegenden aber ist mühsam, veste Erde zu schaffen, weil man keine Teich- oder Schlammerde hat, und die staubigte beitzende Moorerde nichts tauget; man muß verfaultes Laub, Wurzeln und Kräuter sammlen.

§. 410.

Gute Erde erkennet man: 1) Aus dem äußerlichen Ansehen. 2) Durch den Geruch. 3) Durch den Geschmack. 4) Durch das Gefühl.

Sie

Sie muß 1) eine Nuß- oder Kastanienfarbe haben, und mehr ins schwarze fallen; wenn man sie schneidet, nicht kleben, noch anhangen; sich nicht in Stücken zerbrechen lassen, sondern körnicht aus einander fallen; im trocknen Wetter keine Ritzen oder Rinde bekommen, bey nasser Witterung hingegen nicht klebricht noch zum Mörtel werden.

2) Sie muß sonderlich nach dem Regen einen angenehmen frischen Geruch geben, und nicht mehr nach verfaultem Mist oder Holz riechen.

3) Verschiedene Haushälter wollen gute Erde aus dem Geschmack beurtheilen; ich bekenne aber meine Unwissenheit, daß nie Erde gekostet habe, also auch nichts davon nachsagen kann.

4) Im Anfühlen muß die Erde zwischen den Fingern zart, trocken, und etwas fettig anzufühlen seyn; nicht kleben, noch weniger sich rauh, sandigt, oder brüchig fühlen lassen, am wenigsten etwas beitzendes haben, welches die Finger rauh macht, wie da geschieht, wenn man Hüner oder Taubenmist darunter mischt, welcher zu scharf ist und nichts taugt.

Fünfter Abschnitt.

Von denen zu den Mistbeeten erforderlichen Geräthschaften.

§. 411.

Ehe man Mistbeete anlegen kann, werden dazu einige Geräthschaften erfordert: diese betreffen nun

1) Die

1) Die Einfassung.
2) Die Bedeckung.
3) Die Beschützung.

§. 412.

1) In Ansehung der Einfassung beruhet es darauf, ob wir freye, eingefaßte, oder verschlossene Mistbeete anlegen wollen. (§. 384.)

§. 413.

a) Die ganz freyen Mistbeete (§. 412) sind in Frankreich und andern wärmern Gegenden gebräuchlich, bey uns aber ohne großen Nutzen.

Man packt den Mist, wie gewöhnlich, schüttet Erde überher, setzt an den Seiten Bretter dagegen, und druckt gegen solche die Erde mit der dicken Faust; wenn sodann die Erde verglichen ist, bleibt sie stehen, und man nimmt die Bretter weg; die darauf zu setzende Pflanzen werden nur mit gläsernen Glocken bedeckt.

In unsern kältern Gegenden können wir dergleichen Mistbeete nicht wol gegen Kälte und Nässe vertheidigen, und sie finden nur bey wenigen Pflanzen Anwendung; Melonen gerathen selten anders als bey recht trocknen Sommern darauf.

§. 414.

Es haben derowegen b) wenigstens bey uns die eingefaßten Mistbeete den Vorzug.

Man macht dergleichen auf zweyerley Art: es wird nemlich sowol der Mist als die Erde eingefaßt; (§. 416) oder man faßt nur die Erde allein ein. Dieses Einfassen geschieht durch Bretter, welche entweder in einen vierseitigen Kasten ordentlich zusammen genagelt

genagelt und verbunden, oder aber nur in einandergefuget werden. Die letztern sind die besten. Mehrerer Deutlichkeit wegen habe dergleichen Kasten auf der beygefügten Tafel vorgestellet, und werde davon vorzüglich handeln; denn wenn man die, solchen zusammenhaltende
F. I. 7. Keile losschlägt, kann man sie auseinander nehmen, und des Winters in Schutz bringen; die Bretter ziehen sich nicht so leicht, und dauren länger. Ein großer zusammengenagelter Kasten bleibt das ganze Jahr hindurch Wind und Wetter ausgesetzt, verfaulet bald, oder es ziehen und werfen sich doch die bald naß, bald trocken werdende Bretter. Es wird auch dazu ein kostbarer Beschlag von Eisen erfordert.

§. 415.

Man macht dergleichen Kasten am liebsten von Tannenholz.

Denn das Holz muß anderthalb bis zween Zoll Dicke haben; sonst springt es oder wirft sich, hält auch die Kälte nicht ab. Dicke eichene Bretter sind aber zu schwer und unbehülflich, bleiben auch schwerlich gerade, alsdenn passen und schließen die Fenster nicht, welches ein großer Fehler ist. Ihre Schwere druckt den Mist zu sehr nieder.

Die tannene Bretter werden inwendig verpicht, und aussen angemahlt oder vertheert, so halten sie lange. Dies Anstreichen ist zu ihrer Erhaltung unumgänglich nöthig.

§. 416.

Soll der Mist auch mit dergleichen Kasten eingefaßt seyn, (§. 414) so wird dazu ein besonderer weiterer, und zu der Erde ein zweyter, oben auf zu deckender engerer Kasten erfordert.

Wenn

Wenn der Mist auch mit einem ordentlichen Kasten eingefaßt wird, so ist es schon eine Art von verschlossenen Mistbeeten. (§. 424) Einige finden gut, den Mist auf diese Art einzufassen, und glauben, daß er sodann länger Wärme behalten soll, da die äußere Luft nicht so leicht antreten könne, auch die Nässe abgehalten würde. Dergleichen Mistbeete sehen ordentlicher und reinlicher aus, und der Mist wird mehr zu Rath gehalten; denn indem er eingeschlossen ist, kann er nicht so zerstreuet und ausgewittert werden. Man kann aber aus denen gleich hiernächst anzuführenden Ursachen, und vornemlich wegen des Anheitzens, keine frühe Mistbeete auf diese Weise anlegen, und mir wollen sie überhaupt nicht so gut gefallen, als die folgenden.

§. 417.

Man macht also gemeiniglich halb eingefaßte Mistbeete; nemlich solche, an denen der Mist frey lieget, und nur die überzuschüttende Erde mit einem Kasten eingefaßt wird. Man nennet solche **halb freye.**

Ihr Vorzug bestehet darin:

1) Man erspart die auf den untern Kasten zu wendende Kosten.

2) Man kann besser zu dem Mist kommen, wie wir unten sehen werden. (§. 456)

3) Der Mist behält wirklich länger Wärme, wenn er frey liegt.

4) Man kann dergleichen Beete eher anwärmen.

5) Man stößt den vorstehenden Mist daran, wenn die Beete sich gesetzt haben, weg, und kann ihn gleich zum Behuf anwenden; oder aber alsdenn

6) Da man es nöthig finden sollte, leicht einen Verschlag von losen Brettern herum machen. (§. 480)

§. 418.

F. I. Ein solcher Verschlag zu einem halb freyen Beete darf nicht über fünf einen halben bis höchstens sechs Schuh nach Kalenbergischem Maaß, oder fünf und einen halben Schuh pariser Maaßes breit seyn.

Es kommt darauf an, daß der Gärtner von beyden Seiten bequem bis in die Mitte reichen, und daselbst pflanzen, oder an die gesetzten Pflanzen arbeiten kann: Werden die Kasten breiter gemacht, so werden die überzudeckende Fenster zu lang und unbehülflich.

Die Kasten schmäler zu machen, ist auch nicht gut; denn so muß das Beete von Mist zu schmal angelegt werden, und so hält er keine Wärme. Ausser zu ganz frühen verlohrnen Mistbeeten (§. 386) nimmt man wol einen ganz schmalen Kasten, auf welchen man die auf die andern Mistbeete in der Länge zu legende Fenster quer legt. Man macht die Kasten dazu wol gar nur von drittehalb bis drey Fuß breit, damit man solche durch den umher zu legenden Mist durchaus erwärmen, auch besser nachheitzen können.

§. 419.

F. I. 1. 2. Der Verschlag oder Kasten muß hinten höher, als vorne seyn.

Eines Theils damit der darauf fallende Regen besser und geschwinder ablaufe; andern Theils, damit die Sonne besser darauf wirke. Denn wir finden, daß die Wirkung der Sonnenstrahlen weit stärker sey, wenn die Fenster etwas schräg gegen die Sonne ge-

richtet

richtet sind. Man macht sie daher hinten neun bis zehn Zoll höher.

§. 420.

Die Länge der Kasten ist eigentlich willkührlich.

Wer große und viele Mistbeete hat, macht sie lang; wer sich mehr einschränken muß, macht sie kürzer; weil die Beete nach und nach angelegt werden müssen, er also nicht zu viel zugleich machen darf: Man richtet sich nach der Länge der Bretter, vornemlich aber, daß die Länge des Kastens genau in einer gewissen Anzahl Fenster aufgehe. Denn diese müssen, wenn sie aufgelegt worden, genau aneinander schließen, ohne Lücken zu lassen noch überzustehen.

Man hält die Kasten je länger je besser, weil, wenn sonst mehrere neben einander gesetzt werden müssen, die Zwischenwände unnöthiger Weise Holz und Raum wegnehmen. Man setzt sodann, wenn eine Dielenlänge nicht zureicht, solche ein vor den andern, bis zu der beliebigen Länge.

Ich finde aber in kleinen Privat-Garten fast besser, die Kasten von drey bis vier Fenster, also von 10 bis 14 Schuh lang zu machen, insonderheit bey frühen Beeten und in mittelmäßigen Gärten: denn man kann öfter abwechseln; die Bretter, wenn sie gar lang sind, werfen sich leicht, und treten unten heraus; man sucht dieses zwar durch unten einzulassende Querriegel zu verhüten; solche haben aber die Unbequemlichkeit, daß man dergleichen Kasten in der Folge nicht heben, oder lichten kann, wie doch oft nöthig ist. Es setzt sich auch am Ende die Erde in den Kasten wol, so hindern diese Riegel; wie sie denn auch dem Ausbreiten der Wurzeln nachtheilig F. I. 10.

 sind.

sind. Man hilft sich aber bey ganz langen Kasten, wo die Querriegel unentbehrlich sind, daß sie blos mit einem Schwalbenschwanz ohne Nagel und Keil eingefugt werden, und etwas vorstehen, so, daß sie mit dem Schlage eines Hammers benöthigten Falls gleich herausgeschlagen werden können; diese helfen sodann Anfangs den Kasten auf dem Miste mit tragen, daß er nicht so sehr in den Mist einsinkt, und wenn man in der Folge den Kasten hebet, bleiben sie in der Erde liegen, ohne daß solche gerührt wird.

§. 421.

Die Höhe der Kasten muß sich nach denen Pflanzen richten, welche man auf den Beeten ziehen will.

F. I. Denn von der Oberfläche der Erde bis unter die Fen-
c. f. ster darf nicht mehr Raum bleiben, als die Blätter der Pflanzen eben nöthig haben: Ist der Raum zu groß, oder sind die Fenster von der Erde zu weit entfernet, so wirken die Sonnenstrahlen, sonderlich bey frühen Beeten, nicht genugsam, und dergleichen Beete sind schwer zu erwärmen.

Treten die Blätter oben unter die Fenster, so können die Pflanzen nicht recht auswachsen, und wenn die unter dem Glase sich sammlende Dünste an die Blätter kommen, faulen diese davon.

Man pflegt für diese Kasten folgende Höhe für die niedrigste Seite gegen Mittag anzugeben.

1) Alle Kasten zu den ersten verlohrnen oder frühen Mistbeeten, oder worauf Saamen gesäet worden zu Pflanzen, welche man hernach versetzt, müssen 8 Zoll hoch seyn; man rechnet auf solche 4 Zoll Erde, und eben so viel Raum für das Kraut.

2) Beete

2) Beete zu Wurzeln, Reddiesen, und dergleichen frühen Kräutern, erfordern acht bis neun Zoll hoch Erde, und vier bis sechs Zoll Raum für das Kraut, also müssen die Kasten zwölf bis funfzehn Zoll hoch seyn.

3) Gurken und Salat erfordern 6 Zoll Erde und so viel Raum für das Kraut, weil sie aber hinten steigen und mehr Erde erhalten, ist vorne die Höhe von 9 bis 10 Zoll hinreichend.

4) Melonen wollen 3 Zoll hoch Erde und 7 Zoll für das Laub haben. Es können also 8 bis 9 Zoll hinreichen.

5) Die Kasten zu frühen Blumenkohl erfordern bis anderthalb Schuh.

Sind die Fenster nach der Vorschrift (§. 432.) gemacht, so können die Kasten ein bis zween Zoll niedriger seyn.

Ich rathe zu den frühen Melonenbeeten den Kasten nach der Zeichnung vorne nur 6 Zoll hoch zu machen, denn da sie hinten 10 Zoll höher sind, kann man die Erde nach der Linie e. f. steigen lassen, die Kasten auch in der Folge heben, so, daß zwischen den Fenstern Raum genug für die Blätter bleibt. F. I. F. I. e. f.

§. 422.

Auf die Weite eines jeden Fensters werden oben in den Kasten Zwerghölzer mit einem Schwalbenschwanze eingelassen.

Diese dienen, theils um den Kasten zusammenzuhalten, damit die Bretter von der dagegen druckenden Erde nicht ausweichen; theils, daß man die Fenster darauf bequemer auf oder niederschieben, auch ruhen lassen kann: vornemlich aber, daß zwischen F. I. & II. 9.

der Fuge, wo zwey Fenster zusammenstoßen, keine Kälte, und kein Regenwasser durchdringen könne. Denn nichts ist den Mistbeeten schädlicher, als eine überflüssige Nässe, vornemlich wenn das Wasser Tropfenweise herunter fällt. Dieserwegen muß in denen Zwerghöl-
F. I. 11. zern in der Mitte eine Hohlzkehle oder Gosse ausgehobelt werden, damit das zwischen den Fenstern etwa durchdringende Regenwasser darin herunter, und ablaufen könne, ohne daß ein Tropfen davon unter die Fenster kommt. Man nagelt deswegen, damit das Wasser sich unten vor
F. I. 12. den Fenstern nicht etwa aufhalte; unten vor jeder solcher Gossen eine kleine Rinne von weissem Bleche, durch welche das in der Gosse herunter kommende Wasser herausläuft. Das untere Brett vom Kasten muß gleichfalls ausgehobelt werden, damit das etwa unten bey den Fenstern sich einsaugende Wasser darin sich sammlen, und von beyden Seiten nach jenen Rinnen ablaufen könne.

Ich halte aber von den blechernen Rinnen nichts; sie verbiegen sich bald, und man reißt sich leicht daran, wenn man bey den Mistbeeten auf und nieder gehen muß.

§. 423.

Die obere Kante des Kastens muß sonderlich unten und an beyden Seiten mit einer etwa anderthalb Zoll hervorstehenden Latte oder Leisten einge-
F. I. & II. 8. faßt werden.

Diese hindert, daß der Wind von den Seiten nicht zwischen den Fenstern durchdringen könne, auch daß die Fenster nicht abschurren, sondern vielmehr dichter und bequemer an einander gelegt werden können. Diese Latte

muß an der vordern Seite, wo die eben beschriebenen blechernen Rinnen herausgehen, durchbohrt werden, und nicht ganz dicht an den Kasten anliegen, damit das auf den Fenstern herunter rollende Regenwasser nicht daran stehen bleibe, sondern gleich abziehen könne.

Die Kante der Bretter vom Kasten muß nach dem Winkel, wie die Fenster abhangen, schräg abgehobelt werden, damit die Fensterrahmen durchgehends vest an den Rahmen anschließen, und das volle Holz fassen.

Im übrigen darf an den Kasten nichts scharfes oder hervorstehendes seyn, denn es geht daran sonst leicht beym Auf- oder Abschieben der Fenster das Glas entzwey, oder man beschädiget sich daran, wenn man bey den Mistbeeten arbeitet.

Ich habe bemerkt, daß man die Seitenbretter des Kastens höher macht, so, daß die Rahmenstücke dagegen stoßen; und daß man nur inwendig Leisten annagelt, worauf die Rahmen ruhen, so lauft aber das an den Rahmen herunter triefende Wasser in den Kasten.

§. 424.

Verlangt man ganz verschlossene oder stehende Mistbeete, (§. 384.) so werden die Kasten dazu entweder von Holz gemacht, oder ordentlich von Steinen ausgemauert.

Die hölzernen verschlossenen Kasten werden ordentlich in Gestalt eines kleinen Hauses vest zusammen genagelt, so, daß sie beständig bleiben, und nicht wie jene Einfassungen von Zeit zu Zeit weggenommen werden. Dergleichen verschlossene Kasten nennen wir **Treibkasten**, auf holländisch Treck-kasten, da solche aber nicht zu unsern eigentlichen Mistbeeten ge-

wöhnlich sind, sondern nur gebraucht werden, um Ananas zu ziehen, oder Früchte zu treiben, so übergehe ich sie hier.

Dagegen sind die ausgemauerten Mistbeete gewöhnlicher. Man führt nemlich Kasten von Steinen von sechs Fuß im Lichten breit, in beliebiger Länge, vorne 6 bis 7 Schuh hoch, und hinten etwa 9 Zoll höher auf, oben werden solche mit Hölzern bedeckt, auf welchen die Fenster zu liegen kommen.

Hat man im Grunde loses trocknes Erdreich, so kann man dergleichen Kasten wol ein bis zween Fuß in die Erde senken, so bald aber das mindeste Wasser zu befürchten ist, darf es nicht geschehen. Es muß nur inwendig allemal sechs Schuh hoch für den Mist berechnet werden.

Da man an den andern eingefaßten Mistbeeten den Mist nicht so hoch haben kann, die Kasten ihn vielmehr bald niederdrücken; die Mauren auch den Mist gegen Wind und Wetter mehr schützen, und nicht so leicht die Kälte durchlassen; so sollte man glauben, daß dergleichen eingeschlossene Kasten einen Vorzug vor den freyen Mistbeeten hätten; sie sind aber in der That viel schlechter.

1) Weil der Mist zu sehr eingeschlossen ist, und die Luft gar nicht darauf wirken kann; die Steine aber eher eine Nässe und Kälte mittheilen, so ist die Bewegung des Feuers nicht so stark noch anhaltend darin, und man kann in solchen nicht recht treiben. Was darauf gesäet ist, kommt oft in freyem Felde bald eben so früh zur Vollkommenheit.

2) Dergleichen Beete können gar nicht angewärmet oder nachgebessert werden.

3) Wenn

3) Wenn sich der Mist darin senket, kommt die Erde zu tief zu liegen. (§. 421.)

4) Es ziehet sich leicht von unten in den Kasten Wasser, so ist er ganz unbrauchbar.

Wo indessen Steine und Kalch wohlfeil, und in Menge zu haben sind, das Holz aber rarer ist, kann dergleichen ausgemaurter Kasten zu späten Mistbeeten, wobey das Nachheitzen nicht nöthig ist, insbesondere zu der zwoten Lage von Melonen, schon genutzt werden; sonderlich, wenn man zwischen jedem Schicht Mist etwas Loherde packt, welche die Wärme länger erhält. Der Mist muß darin sehr hoch und vest gepackt werden, so, daß die Erde im Anfang unter die Fenster tritt, sie setzt sich bald.

§. 425.

Nächst der Einfassung müssen die Mistbeete auch 2) von oben bedeckt werden. (§. 411.)

Diese Bedeckung hat einen vielfachen Nutzen:

1) Indem dadurch die aus dem Mist perpendicular in die Höhe steigende Bewegung des Feuers in ihrer Direction aufgehalten wird, so circulirt sie in dem zwischen der Erde und der Bedeckung bleibenden Zwischenraum, und trägt noch weiter zum Wachsthum der Pflanzen bey.

2) Die Bedeckung hält die sonst von aussen an die Pflanzen dringende Kälte ab, und wenn ja etwas durchdringen sollte, so wird ihr durch jene stärkere Bewegung des Feuers alle Kraft benommen.

3) Ohne Bedeckung würden die Mistbeete bey Regen zu viel Wasser einschlucken, und bey trocknen Wetter zu geschwind austrocknen.

4) In unsern kältern Gegenden würden die Mistbeete ohne Bedeckung fast keinen Nutzen haben.

5) Wir sehen aus der Erfahrung, daß die durch Fenster fallende Sonnenstralen eine besondere Wirkung haben, und die Kraft der in die Höhe steigenden und dadurch zurück gehaltenen Bewegung des Feuers stärken und vermehren.

§. 426.

Zu Bedeckung der Mistbeete ist das sicherste, daß man sich ordentlicher in Rahmen gefaßter gläserner Fenster bediene.

Bey den Mistbeeten ist uns daran gelegen, daß man seiner Arbeit sicher sey, und alle vorbeschriebene Vortheile (§. 387.) davon genieße. Dies aber kann nicht geschehen, wenn sie nicht mit dicht an einander schließenden gläsernen Fenstern bedeckt sind, wodurch man zu einer Zeit den Zugang aller Luft, Kälte und Nässe abwehren; zu einer andern hingegen, wie es die Umstände erfordern, viel und wenig Luft geben; im übrigen aber den Zugang der Sonnenstralen und des Lichtes frey befordern kann.

§. 427.

In den wärmern Gegenden von Frankreich, wo man sich mit freyen Mistbeeten behilfst, bedeckt man die Pflanzen nur mit gläsern Glocken; bey uns sind solche aber nicht hinreichend.

Der gründliche und sehr unterrichtende *De Combe* stellet in der Ecole du potager eine Vergleichung zwischen den Glocken und Fenstern an, und ob zwar die erste Anlage von diesen dreimal so viel kostet, so räth er doch seinen Landesleuten sogar an, die Fenster vorzuziehen, und zeiget, daß die anzuwendende grössere Kosten, durch den zu hoffenden beträchtlichen Vortheil reichlich ersetzet werden.

Fol-

Folgende von ihm p. 101. angeführte Gründe lassen sich auf uns noch mehr anwenden.

1) Ein Mistbeet mit Fenstern hält noch einmal so viel Pflanzen als ein anderes mit Glocken.

2) Die Fenster brechen nicht so leicht; von den Glocken werden jährlich viele von dem Winde und durch ungeschickte Hände zerbrochen. Eine zerbrochene Scheibe wird leicht wieder eingeschoben.

3) Das Glas in den Fenstern lauft nicht so leicht an, als in den Glocken, worin die scharfen aus dem Mist aufsteigenden Dünste zu sehr eingeschlossen sind.

4) Da die jungen Pflanzen unter den Fenstern mehr Luft und Freyheit haben, und die Wärme darunter mehr vertheilt ist, so nehmen junge zarte Pflanzen nicht so leicht Schaden.

5) Da die Glocken nur einen kleinen Bezirk einnehmen, so leiden die freyen Beete leicht von der Nässe Schaden.

6) Die Mäuse, Maulwürfe und Erdkrebse thun unter den Fenstern nicht so leicht Schaden.

7) Wenn ein Mensch zum Reinmachen bey den Glocken eine Stunde Zeit gebraucht, so kann er bey Fenstern in einer viertel Stunde das nemliche verrichten, auch unter diesen die Mistbeete reinlicher halten.

8) Zu den Melonen, welche bald weit umher ranken, schicken sich die Glocken am wenigsten.

9) Bey Fenstern ist nicht so viel Aufsicht nöthig, und alle Gewächse werden vollkommner.

10) Die Fenster schützen mehr gegen die dem Stamm und der Frucht schädliche Nebel.

11) Die Fenster lassen sich besser bedecken.

12) Unter solchen kann man neben den Melonen in den Zwischenräumen noch andere Pflanzen ziehen.

13) Die

13) Die Sonnenstralen brennen durch die Fenster nicht so leicht.

14) Die Früchte werden darunter eher reif und schmackhafter.

15) Unter einem Fenster kann eine Melonenpflanze vier bis fünf Früchte haben; unter einer Glocke darf man nur eine Frucht lassen.

Indessen muß man in großen Gärten einen Vorrath von Glocken haben, um die in freyem Felde oder auf blinden Mistbeeten früh auszusetzende Pflanzen einige Wochen lang darunter für die strengste Kälte zu sichern.

§. 428.

In England braucht man viel eine Bedeckung von Papier, welches mit Leinöl getränkt wird.

Man macht sodann eine Art von Dache, entweder von rund gebogenen Tonnenreifen, oder Weidenzweigen, oder von kleinen oben ordentlich spitz zusammengefugten Sparren, über welche die in großen Stücken vorher zusammen geklebte Bogen Papier gehangen und angeheftet werden.

Miller beschreibt dergleichen papierne Bedeckungen unter dem Worte Stowes ausführlich, und giebt auch Zeichnungen davon. Sie scheinen in Ansehung der Kosten einen Vorzug zu haben. Man wird aber bey uns wenig dabey gewinnen. Denn das Papier ist auch kostbar, und hält selten einen ganzen Sommer aus, vornemlich, wenn der Ort starken Winden und vielem Regen ausgesetzt ist. Der Hagel schlägt leicht durch, und wenn einmal der Wind unter eine solche Bedeckung kommt, kann er sie ganz aufheben, und entzwey reißen, da man denn nicht so geschwind

eine

eine neue machen kann. Das dazu zu machende hölzerne Gerüste erfordert auch Kosten.

Sie finden also blos in einer gelinden Gegend statt, oder zu späten Mistbeeten, wenn es an Fenstern fehlt, und man nicht so geschwind dazu Rath schaffen kann.

Miller hält sonst dafür, daß die Pflanzen unter dem Papier fast besser als unter dem Glase trieben, weil die Sonnenstrahlen durch das Glas oft zu stark brennen, hingegen durch das Papier gemäßigter und mehr gleich wirken.

Man macht auch wol in Ermangelung des Glases Rahmen mit Fächern, und beklebt solche mit Papier, welches mit Oel getränkt wird. Wenn aber nur ein heftiger Regen kommt, so schlägt solcher auf dergleichen platt liegenden Rahmen das Papier durch; sie sind also kostbar, und leisten wenig Nutzen.

§. 429.

Bey den gläsernen Fenstern liegt das mehrste daran, daß zu den Rahmen gutes Holz genommen werde, welches sich nicht wirft, und dauerhaft ist. Im übrigen soll man sie nicht zu breit machen.

Denn wenn die Rahmenstücke sich werfen; so schließen eins Theils die Fenster nicht dicht mehr auf den Kasten, wie doch nöthig ist: (§. 422) Andern Theils springt das Glas, welches sich nicht mit biegen läßt.

Die Fenster müssen übrigens auch nicht überflüßig schwer seyn; es muß eine Person sie gemächlich hin und wieder tragen können.

Sind die Fenster zu schwer, so werden sie beym Tragen leicht gestoßen oder zerbrochen, oder sie tragen ihre eigene Last nicht, und werfen sich gleich, wenn

sie

sie geöfnet und an einer Seite in die Höhe gerichtet werden. Je breiter sie aber sind, desto schwerer werden sie.

Wenn die Rahmen erst wandelbar oder wacklicht werden; so geht das Glas auch gewiß entzwey.

Man kann also nicht vorsichtig genug seyn, um trocknes, leichtes, dauerhaftes Holz zu den Rahmen zu erhalten; welches sich nicht wirft, nicht springt, nicht eintrocknet, in den Fugen nicht nachläßt, und nicht bald faulet. Denn je länger man Fenster brauchen kann, desto größer ist der Vortheil. Die aus dem Mist aufsteigende Dünste haben eine gewisse Schärfe, welche das Holz, wenn es nicht recht frisch und dauerhaft ist, leicht zum faulen bringt.

Man macht zu Zeiten die Fenster gewölbt, damit das Wasser besser ablaufe; man gedenkt auch die Sonnenstralen des Morgens eher aufzufangen. Es taugt aber nicht; die Fenster stehen in der Mitte zu weit von der Erde ab, und die Sonne wirkt auf die platten besser.

§. 430.

Gutes Fichten- oder Fuhrenholz hat vor dem Eichenholze den Vorzug.

Von den übrigen Hölzern schickt sich meines Wissens gar keines dazu, sie sind entweder zu spröde, oder zu vergänglich, oder zu weich.

Eichenholz ist eigentlich das dauerhaftste; es ist aber auch schwer, und zieht sich fast allemal; man nimmt gespaltnes Holz von jungen Eichen dazu, welches beständiger, aber auch kostbarer ist. Einige lassen das Holz, ehe es verarbeitet wird, auskochen. Es scheint mir dies Mittel doch nicht hinreichend, um

das

das Werfen ganz zu verwehren. Allemal muß man recht reines Holz ohne allen Knorren und Aeste aussuchen; denn alda springt es sonst bald. Es muß recht ausgetrocknet seyn, und einige Jahre gelegen haben. Nimmt man aber Holz, das zu lange im Trocknen gelegen hat, so wirft sich dieses am ersten, wenn es wieder abwechselnd naß und trocken wird.

Ich gebe dem Fichten- oder rothtannen Holze den Vorzug, wenn nicht das Fuhren- oder Kiefernholz wegen des stärkern Harzes noch einen Vorzug hat. Diese harzigen Hölzer sind zwar in der Luft weniger dauerhaft als das Eichenholz; die Rahmen davon erhalten sich doch ziemlich lange, wenn sie vest genug in einander gefuget, in den Fugen verkittet, mit Oelfarbe angestrichen, und gehörig in Acht genommen werden.

§. 431.

Das Holz zu den Rahmen darf nicht schwach seyn.

Man pflegt es in der Dicke der gewöhnlichen Stubenfenster zu nehmen, auch oben auf die Weise in einander zu fugen, und das Glas in einer kleinen Rinne einzulassen. Dies taugt aber nicht. Dergleichen Fenster werfen sich bald, und werden nach wenig Jahren wandelbar.

Man muß die Rahmenstücke dicker als breiter machen; wenn sie 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit sind, so müssen sie in der Höhe $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll haben, so werfen sie sich weniger, und schließen vester auf den Rahmen. Man läßt sie auch vierkantig, und arbeiten von den Ecken nichts weg, damit sie mehr Stärke behalten. Blos wird oben an der inwendigen Kante ein kleiner F. I. & II. 15. 16 17.

Falz

Falz von einem viertel Zoll breit in der Tiefe des Glases ausgearbeitet, damit das Glas genau mit der Oberfläche des Rahmen gleich lieget, wenn es auch in Bley gefaßt wäre.

Da übrigens die Einfaßkasten abhängig gemacht werden, so folgt, daß die Fenster etwas länger seyn müssen, als die eigentliche Breite des Kastens ist.

§. 432.

F. II. 18. Die Rahmen müssen an den Ecken mit Winkeleisen, und in der Mitte an den beyden Vorderseiten mit einer beweglichen eisernen Handhabe oder einem Ringe versehen seyn. F. II. 20.

Das Beschlagen der Ecken ist nöthig, weil die Rahmen sonst leicht aus einander gehen und wackeln. Die Nägel müssen in die vollen Rahmenstücke geschlagen werden, und nicht in den Ecken, wo sie in einander gefuget werden.

Die Handhaben sind nöthig, damit man ein Fenster bequem anfassen, aufheben, schieben, auch von einem Orte zum andern tragen könne; wenn an jeder Seite ein Mensch mit ein paar Fingern in den Ring oder die Handhaben faßt.

Man macht solche gern beweglich, weil sie sonst oft im Wege stehen, sonderlich, wenn man die Fenster aufrichten und etwas darunter setzen will.

An Oertern, wo gar heftige Sturmwinde vorfallen, muß man die Fenster auch vesthaken können, sonst hebt sie der Wind auf, und wirft sie weg.

Oben müssen die Fenster übrigens glatt seyn, und nichts Vorstehendes haben, damit die Matten besser aufschließen, und der Regen leicht ablaufe, die Fenster auch jederzeit rein gehalten werden können.

In-

Indem die Rahmenstücke, wie eben gesagt worden, etwas hoch gemacht werden, gewinnet man mehr Raum von den Fenstern bis zur Erde. (§. 421.)

Man schlägt die Winkeleisen auch wol an den Seiten der Rahmen: Sie müssen aber alsdenn, damit die Fenster an einander schließen, ins Holz gelassen werden, und so werden die Rahmenstücke an den Ecken, wo sie in einander gefugt werden, zu sehr geschwächt, und doch stehen die Köpfe der Nägel leicht hervor. F. II. 19.

§. 433.

Das Anmahlen der Rahmen darf nicht versäumt werden.

Dadurch werden die Rahmen dauerhafter, und ziehen sich nicht so leicht; man pflegt die wohlfeilste Farbe dazu zu nehmen, die weiße schickt sich aber am besten.

Das Holz muß vor dem Anmahlen recht trocken seyn, und Anfangs mit einem bloßen Oelfirniß, welcher nur dünne von Farbe ist, ja aber nicht vorher mit Leimfarbe bestrichen werden, sonst löset sich die Farbe bey der geringsten Nässe vom Holze, und springt ab. Wer die Farbe nicht daran wenden will, vertheert das Holz. Genug, wenn die von den Mistbeeten aufsteigende Dünste nur das Holz nicht angreifen können.

Daher nach einigen Jahren, wenn die Farbe abspringen sollte, das Anmahlen wiederholt wird.

Wer die Kosten des Anmahlens nicht anwenden will, bestreicht sie mit unter einander geschmolzenen heißen Theer und Pech.

§. 434.

Das Glas wird entweder in Bley gefaßt, oder in Holz geküttet.

Wenn das Glas in Bley gefaßt wird, so darf das Bley nicht zu schwach seyn, weil es sonst von der aus dem Miste aufsteigenden Säure zu leicht aufgelöset, und in ein Bleyweiß verwandelt wird. Man macht die Scheiben gern etwas groß, weil sonst das Bley zu vielen Platz einnimmt; inwendig muß unter jedem Querkreuze von Bley ein Windeisen angelötet, und an den Rahmen genagelt werden; weil sonst der Regen oder Schnee die Fenster durchdruckt. Da aber das Bley allemal kostbar ist, und wenn es, wie geschehen muß, etwas breit gemacht wird, vielen Schatten macht, und die Wirkung der Sonnenstrahlen verhindert, anbey, wenn es auch noch so vest an das Glas gedruckt wird, doch leicht Wasser durchläßt, so zieht man jetzt die in Kütt gelegte Fenster vor.

F. II. 21. Es werden nemlich in dem Rahm der Länge nach her-
F. I. II 13. unter ohngefehr zehn Zoll bis einen Fuß weit aus einan-
der Leisten von $1\frac{1}{3}$ Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch ein-
gefuget, welche oben eben so, wie die Rahmenstücke
ausgefalzet werden, so, daß eben eine Glasscheibe darin
F. I. 14. liegen könne; alsdenn werden die Scheiben von unten
herauf mit Kütt also in diese Falzen gelegt, daß sie mit
dem Holze gleich und vest liegen, die folgenden treten
F. I. II. 23. einen halben Zoll breit über die untern, ohngefehr
wie die Ziegel auf einem Dache. Schließt das Glas
vest auf einander, so wird nichts darzwischen gemacht;
sollte eine Glasscheibe aber etwas schief seyn, so wird ein
wenig Kütt zwischen gestrichen.

Da die Leisten etwas schwach sind, so wird unter sol-
F. I. II 22. chen in der Mitten eine Querleiste hergezogen.

Dergleichen Fenster haben voraus:

1) Sie-

1) Sie sind ungleich dichter; halten bessere Wärme, und lassen weniger Fugen, wodurch die Kälte eindringen könnte.

2) Das auf der Oberfläche keinen Wiederhalt findende Schnee- oder Regenwasser, fließt ungehinderter ab, und es kann nicht leicht ein Tropfe durchdringen.

3) Das Glas bleibt freyer; die Sonnenstrahlen wirken besser durch.

4) Da das Glas vest eingeküttet ist, geht es nicht so leicht entzwey, als wenn es in Bley gelegt wird.

5) Geht aber ja eine Scheibe entzwey, so kann der Gärtner sie, ohne einen Fenstermacher zu Hülfe zu nehmen, augenblicklich wieder einschieben, wenn er sich eine Parthey Scheiben vorher in Vorrath schneiden läßt, und guten Kütt bey der Hand hat.

6) Diese Fenster sind weniger kostbar.

7) Sie sind leichter und besser von einem Orte zum andern zu tragen.

Das Bley und die vielen Windeisen machen schwere und unbehülfliche Fenster.

Den Kütt zu den Fenstern bereitet man selbst. Man kocht Leinöl, giebt ein wenig Silberglätt oder Kupferrauch dazu; mischt ganz fein geriebene Kreide mit etwas Bleyweis darunter, und giebt ein wenig Terpentin dazu, bis der Teig die erforderliche Dicke hat. Man muß den Kütt, wenn er angestrichen ist, gleich mit Oelfarbe überstreichen, sonst löset ihn der Regen auf, und er macht die Fenster schmutzig.

Wenn er in einem feuchten Keller in einer Blase aufgehoben wird, erhält er sich lange Zeit frisch; allenfalls reibt man ihn mit etwas frischem Firniß wieder an.

Einen andern Kütt, um die etwa im Holze entstehende Ritzen und Fugen auszustreichen, macht man aus einem Pfunde Pech, einem halben Löffel voll Theer, und 3 Löffel voll klar geriebenen Ziegelmehl. Oder wenn man eine größere Menge gebraucht, so nimmt man zu einem Pfunde Ziegelmehl 6 Pfund Pech und ein halb Quartier Leinöl, schmelzt es unter einander, und verbraucht es warm; dies giebt, wenn es kalt und trocken ist, ein vestes Cement, welches die Feuchtigkeit so leicht nicht auflöset.

§. 435.

Da nach dem Angeführten nöthig ist, daß die Kasten von den Mistbeeten vest schließen, und die Fenster genau passen, so rathe, alle Fenster genau nach einer Größe machen zu lassen, und darnach die Kasten einzurichten.

Denn so kann man ein jedes Fenster statt eines andern legen, und die Fenster auf allen Kasten gebrauchen.

Hat man hingegen Fenster von verschiedener Größe, so müssen auch die Kasten von verschiedener Weite seyn, und man muß sich in Acht nehmen, jedes Fenster auf den dazu gehörenden Kasten zu bringen, sonst stehen sie entweder über, oder bedecken den Kasten nicht genau; in beyden Fällen kann man das Mistbeet nicht genau genug für Kälte und Nässe bewahren.

Ich habe dahero in der beygefügten Zeichnung eine mittlere Größe für die Fenster angenommen, so wie sie sich am besten auf alle Arten von Mistbeeten schicken; nemlich von 3 Schuh 5 Zoll Calenb. breit, und 5 Schuh 7 Zoll hoch.

Macht man sie kleiner, so nimmt das Holz zu vielen Platz weg, und es bleibt zu wenig Raum für das Glas.

Größere

Größere Rahmen sind unbehülflich, werfen sich; werden wacklicht, und so brechen die Scheiben.

Hat man aber alle Rahmen von gleicher Größe, so weiß man auch gleich die Länge und Breite eines jeden Kastens. Nemlich ein Kasten wird lang, die beyden Seitenbretter eingerechnet:

Zu 2 Fenster	—	6 Schuh	10 Zoll.	F. II. 1.
Zu 3 Fenster	—	10 —	3 —	
Zu 4 Fenster	—	13 —	8 —	
Zu 5 Fenster	—	17 —	1 —	

Jedoch so, daß das vordere und hintere Brett wegen derer durchgehenden Zapfen von den Seitenbrettern an jeder Seite ein Paar Zoll überstehen muß.

Die Seitenbretter werden, wenn jene anderthalb Zoll dick, und das hintere 10 Zoll höher ist, ohne die Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang.

Die Zapfen nagelt man lieber besonders von Eichenholz oder gar von Eisen an, weil sie sonst leicht abfaulen.

Hat man einmal ein gewisses Maaß für die Fenster angenommen, so braucht es, wenn neue Fenster nöthig sind, keiner weitläuftigen Nachmessung oder Ausrechnung, sondern man nimmt das Maaß genau von einem alten Fenster. Eben so werden alle neue Kasten so gemacht, daß sie genau in 2, 3, 4 oder 5 Fenster aufgehen. So kann man zu aller Zeit die Fenster von einem Kasten auf den andern transportiren.

§. 436.

Diesemnach finde nöthig, hier eine wiederholte Erklärung der beygefügten Zeichnung, zu einem Mistbeetkasten anzuhängen, woraus sich alles noch deutlicher ergiebt.

Erklärung der Tafel, welche einen Kasten zu einem Mistbeete vorstellet.

F. I. Ein Kasten von der Ostseite im Durchschnitt 5 Schuh 6 Zoll breit. §. 418. 421.

F. II. Ein Kasten mit zwey Fenstern, wie er von vorne, auch von oben anzusehen ist, 6 S. 10 Z. lang. §. 435.

S. Fig. I. & Fig. II.

Fig. I.	Fig. II.	
1.	1.	Das Vorderbrett 6 Zoll hoch.
2.	—	Das hintere Brett, welches über die Horizontallinie a. b. hinten 10 Zoll erhoben, mithin 16 Zoll hoch ist. §. 419.
3.	—	Das Seitenbrett, welches nach vorne zu schräg abläuft, ohne Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang. An solchem wird bey
4.	4.	vorne ein Zapfen; bey
5. 5.	—	aber hinten zween Zapfen gelassen; §. 435. diese gehen bey
—	6. 6.	durch die zu solchem Ende länger überstehende vördere und hintere Bretter, und vermittelst derselben werden
7. 7. 7.	7. 7.	durch die vorzuschlagende Keile die Kasten zusammengehalten, und aus einander genommen. §. 414. 435.
8. 8.	8. 8. 8. 8.	Leisten, womit der Rand des Kastens oben rund umher

ein.

S. Fig. I.	& Fig. II.	
		eingefaßt ist, welche anderthalb bis zween Zoll überstehen; §. 423.
9.	9.	Die, wo zwey Fenster zusammen schließen, mit einem Schwalbenschwanz; oben in den Kasten gelassene Querhölzer. §. 422.
10.	10.	Ein unten in den Kasten zu dessen Zusammenhaltung auf gleiche Art einzulassender Querriegel. §. 420.
11.	11.	Eine in der Mitte von jenen Querhölzern auszukehlende Gosse, zu Abführung des Wassers. §. 422.
12.	—	Eine vorzunagelnde Rinne von Blech. §. 422.
13.	13.	Ein Fensterrahmen ohne Glas, vor welchem, um seine Höhe zu sehen, die um den Rahmen laufende Leisten weggelassen worden. §. 434.
14.	14.	Ein Fensterrahmen mit eingekütteten Glasscheiben. §. 434.
15.	15. 15.	Die vordern Rahmenstücke. §. 431.
16.	16. 16.	Die hintern Rahmenstükke. §. 431.
—	17. 17. 17. 17.	Die Seiten Rahmenstücke. Alle drittehalb Zoll breit

S. Fig. I. & Fig. II.

	breit, und drey Zoll hoch. §. 431.
18. 18. 18. 18. 18. 18.	Winkeleisen, welche in jeder Ecke vestgenagelt werden. §. 432.
— 19. 19.	Dergleichen an der Seite der Rahmen eingefugte Winkeleisen. §. 432.
20. 20. 20. 20. 20. 20.	An beyden Seiten der Fenster mit einem Krampen bevestigte bewegliche Ringe. §. 432.
21. 21. 21. 21. 21.	In die Rahmen eingefugte, und oben an beyden Seiten ausgearbeitete Leisten, worin die Glasscheiben zu liegen kommen, $1\frac{1}{3}$ Zoll breit, und $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch. §. 434.
22. 22.	Ein unter denselben hergehender Querleisten zween bis drittehalb Zoll breit, und anderthalb Zoll hoch. §. 434.
23. 23. 23. 23.	Drey Reihen eingekütteter Glasruthen, in jeder Reihe 8 Ruthen, von 9 Zoll lang, und beynahe 1 Schuh breit. §. 434.
24. 24. 24. 24.	Der Haufen Mist, worauf der Kasten gesetzt wird, welcher an jeder Seite sechs Zoll vorstehen muß. §. 444.

die

S. Fig. I. & Fig. II.

die Linie c, d. Zeiget, wie der Mist in dem Kasten nach der hintern Seite etwas höher geleget werden kann, nachdem der Kasten gesetzt ist.

die Linie e. f. Zeiget, wie hoch die Erde in den Kasten geschüttet wird. §. 421.

§. 437.

Die Fenster würden bey Frostwetter allein die Mistbeete nicht schützen; also wird über solche noch eine andere Bedeckung zur Beschützung erfordert. (§. 411)

Die Erfahrung hat gelehret, daß je luftiger und loser eine Decke ist, desto besser beschützt sie gegen Frost. Deswegen schützen von Brettern verfertigte Laden bey weiten nicht so sehr, als eine Decke von losem Stroh. Daher werden die gewöhnlichen Bedeckungen der Mistbeete von Stroh oder Rohr gemacht. Man bedeckt die frühen Beete auch wol mit recht trockenem Pferdemist, dieser muß aber von vorhergehenden Sommer schon aufgehoben, und bis dahin recht trocken verwahrt seyn, auch sodann auf den Beeten noch wieder mit andern Matten bedeckt werden, daß ihn der Wind nicht wegwehet, und daß er nicht naß werde; denn sonst beschmutzt er die Fenster.

Gärtner, die rechten Fleiß an frühe Mistbeete wenden, bedecken solche oft bey recht herben Frost zween Schuh hoch mit solchem trocknen Mist, wird also dazu ein ziemlicher Vorrath erfordert; denn wenn er einmal naß geworden, darf man ihn, ehe er völlig

trocken ist, nicht wieder gebrauchen; weil er naß ein grosses Gewicht hat, und sich zu vest setzt, also die Fenster durchdrucken würde.

§. 438.

Zu der rechten Beschützung werden ordentliche von Stroh oder Rohr zusammengeknüpfte Matten erfordert.

Das Rohr ist zu schwer, dick und holzigt, also zu diesem Behuf nicht so gut, als recht langes Rockenstroh. Viele Gärtner binden dieses nur mit Weiden zwischen hölzernen Latten vest: dergleichen Matten sind aber für die Fenster gar gefährlich; denn das Holz oder die zusammengedrehete Weiden drucken alle Augenblick Scheiben entzwey. Sie schließen auch nicht recht auf die Fenster. De Combe behauptet daher, sie wären fast nicht besser, als wenn man gar keine hätte.

Man knüttet also die Matten lieber mit Bindfaden zusammen. Ein Hauptvortheil dabey ist, daß die Matten also auf die Fenster gelegt werden müssen, daß das Stroh der Länge nach auf den Fenstern herunter lieget; so zieht das Wasser daran eher herunter.

Sie müssen auch an beyden Seiten einen guten Schuh breit überstehen, damit das daran abtraufende Wasser nicht unmittelbar an den Fuß des Mistbettes falle.

Die beste Art dergleichen Matten zu machen, ist nach des De Combe Anweisung folgende: Man zeichnet in einer nicht gepflasterten Scheune auf der Tenne oder dem Boden die erforderliche Länge und Breite ab. Bemerkt alsdenn die Weiten, wo der zu knüpfende Bindfaden hergehen muß; als den ersten in der

der Mitten, zwey sechs Zoll von jedem Ende, und zwey in der Mitte zwischen jenen beyden; schlägt daselbst eiserne Nägel oder hölzerne Haken in den Boden oben sowol als auch unten gegen über. An solche werden fünf Ende Bindfaden angeheftet, und von einer Seiten zur andern wohl ausgespannet. Zugleich hat man fünf kleine ausgedrechselte Rollen vier Zoll lang; um solche windet man fünf andere Ende von dem nemlichen Bindfaden, aber zweymal so lang, daß er nicht abschurre, und schürzet das Ende vest, so, daß man es nachwickeln kann.

Man schickt sich weiter auf gutes wohl ausgeschütteltes Rockenstroh, je länger es ist, desto besser ist es; die Aehren müssen davon so viel möglich abgeschnitten werden; denn es bleibt leicht noch etwas Korn darin, wornach sich die Mäuse ziehen, und auf das Mistbeet gelockt werden.

Wenn nun alles zubereitet ist, so knieen zwo Personen aussen vor dem einen Ende nieder, und lassen sich von einem Kinde oder einer Frauensperson das Stroh bey Handvollen zureichen; die Handvolle müssen allemal gleich stark seyn, und man rechnet auf jede, wenn das Stroh stark ist, ungefehr 15 Halme; werden die Matten zu dick, so sind sie, sonderlich, wenn sie naß werden, zu unbehülflich, und gehen leicht entzwey; jede Handvoll Stroh wird denn so auf die ausgespannte Faden gelegt, daß die untern Enden der Halmen aussen an beyden Seiten, die Spitzen aber zu einander ein in die Mitte kommen. Vor jeder Handvoll werden mit der Rollen über die ausgespannte Faden laufende Knoten geschlagen, und jene knieende Personen müssen den Faden jedesmal stark anziehen, auch genau darauf sehen, daß die Matten aller Orten gleich

gleich dick und breit, auch gleich stark angezogen werden. Je dichter die Matten sind, je besser ist es. So wie die Arbeit fortgeht, rutschen die Leute auf den Knien fort, wenn sie von der Matte anderthalb Fuß gemacht haben, knieen sie schon auf derselben.

Jede Matte macht man ungefehr vier oder fünf Schuh lang, nachdem es die Länge der Beete erfordert.

Wenn man die erforderliche Länge hat, so, daß die Matten an beyden Seiten auf etwa einen Schuh über den Kasten vorstehen können, knüpfet man beyde Faden vest zusammen; macht die Matte los; schneidet mit einer Heckenscheere beyde Seiten vollends gleich, und kneipt alle herausstehende, einen Mißstand gebende Spitzen und Aehren weg.

Auf solche Weise gemachte Matten dauren vier bis fünf Jahr lang. Folgende Vorsichten sind aber dabey zu beobachten.

1) Der Bindfaden muß nothwendig gut und dreydrätig seyn, sonst wiedersteht er der üblen Witterung nicht, und auf den Bindfaden beruhet alles: denn so wie er zerreißt, zerfällt die ganze Matte.

2) Wenn die Matte fertig ist, bestreicht man alle fünf Reihen Bindfaden mit geschmolzenem Pech und Theer vermittelst eines Pinsels; dieser verwahrt ihn gegen die Nässe.

3) Wenn die Matten von den Beeten genommen werden, muß es behutsam geschehen, und sie müssen nicht auf die Erde hingeworfen, oder zusammen gerollt werden, sondern zwo Personen müssen sie an beyden Enden anfassen, und über Endes an Mauren, oder an besondere, zu dem Ende aufgerichtete Latten, in die Höhe stellen, daß das Wasser daran ablaufe, so trocknen sie ab.

4) So

4) So bald sie auf den Beeten nicht weiter gebraucht werden, muß man sie sofort an einen sichern Ort in Schutz bringen, wo sie trocken aber luftig liegen, und keinen Anfall von Katzen oder Mäusen haben. Diese nisten sonst gern darin, und zerschneiden das Stroh.

5) Man thut am besten, unter dem Boden eines Verdecks Latten zu bevestigen, oder Linien zu spannen, und sie frey darauf zu legen, welches besser ist, als wenn sie hangen; damit die Luft durchstreichen und kein Ungeziefer daran kommen kann. Ohne dieser Vorsicht dauren sie nicht bis in das zweyte Jahr, ja ich habe sie bey mir wol zweymal in einem Sommer erneuern lassen müssen.

So lange noch die Fenster auf den Mistbeeten liegen, behält man die Matten gern in der Nähe, um bey einem anscheinenden Hagelwetter die Fenster bedecken zu können.

In Holland sind die Rohrmatten gebräuchlich, weil man dort das Rohr hat, Stroh hingegen rarer ist; man nennet sie, nachdem sie auf die vorbeschriebene Art zwey oder mehrmal geknüpft sind, Twee-Drie-Vier & Viefbands-Matten: Sie schützen wenig gegen die Kälte.

§. 439.

Zur Bedeckung bedient man sich wol der groben, von Kuhhaar gewirkten, wollenen Decken, wenn man solche wohlfeil haben kann.

Diese sind ungemein dauerhaft, und geben gegen den Frost eine der besten Beschützungen ab; hingegen taugen sie nichts in nasser Witterung; denn weil sie grob und dickdrätig sind, ziehen sie viel Wasser an;

werden

werden schwer; trocknen nicht leicht aus; drucken leicht Gläser durch, und kälten; wenn man also die Gläser damit bedeckt, so muß man genugsam Strohmatten überher decken, und wenn es regnet, die nassen mit frischen abwechseln können.

Sie schicken sich am besten vor stehende Treibkasten oder Glashäuser, wo die Fenster mehr erhaben sind, also nicht so viel Regen daran kommt; man kann sie leicht aufrollen und herunter lassen.

§. 440.

Zur Beschützung der Mistbeete gehöret auch noch, daß man dabey einen bedeckten Platz habe.

Dieser ist nöthig, und von dem größten Nutzen, um dahin des Sommers etwas in Schatten, und bey nassem Wetter alles zu Schaur bringen; auch die Fenster und Matten aufstellen; trocknen Mist zur Bedeckung bey der Hand haben; und einen Vorrath von Erde verwahren zu können.

Es ist also gut, wenn man gleich neben den Mistbeeten eine verschlossene Vorrathskammer hat, in welcher man des Winters alle Geräthschaften verschließet, auch dasjenige aufhebt, was man im Frühjahr auf die Mistbeete setzen will. Z. E. Erdbeerenpflanzen, Erbsen, Blumenkohl und dergleichen. Denn es ist beschwerlich, wenn man dergleichen weit von einem Orte zum andern schleppen muß.

§. 441.

Endlich gehört noch zur Beschützung der Mistbeete, daß der Platz dazu rund umher, wie oben schon erinnert worden, eingefaßt werden muß.

Eine

Eine Mauer umher zu ziehen, ist am wenigsten rathsam; der Platz müßte denn sehr geräumlich seyn, so daß die Mauer weit genug von den Beeten entfernt bleibt; sie darf auch nicht über 6 Schuh hoch werden.

Besser ist eine Einfassung von lebendigen Hecken, welche aber auch nicht hoch gezogen werden dürfen.

Sonst macht man auch eine Bekleidung oder Wände von Rohrmatten, welche sich dazu besser als zu Bedeckung der Fenster schicken, und den Wind besser abhalten als eine Mauer oder hölzerne Planke, daher die Franzosen sie auch Brisevents nennen. Man macht sie sechs Schuh hoch, und einen halben Schuh dick. Das Schilf oder Rohr wird zwischen zwo Latten geklemmet; diese werden von Fuß zu Fuß mit Eisendrat oder Weiden bevestiget, und man macht ihrer drey Reihen, eine unten, sechs Zoll von der Erde, die zwote oben so weit vom Ende, und die dritte in der Mitten. Alle sechs Schuh schlägt man große Pfäle ein, um die Matten zu halten; woran diese vest genagelt werden, so daß die Spitzen des Rohrs oben und unten kommen.

Dergleichen Wände sind sonderlich gut, um vor Bäume am Spalier zu setzen, wenn im Frühjahr die kalten herben Winde wehen, da man sie nach der Seite, woher der Wind kommt, richtet.

Ueberhaupt muß der Platz zu den Mistbeeten nicht zu sehr eingeschränkt seyn, daß man Platz behalte, wo man die Erde und den Mist lassen kann.

Sechs-

Sechster Abschnitt.

Von dem zu den Mistbeeten zu nehmenden Mist.

§. 442.

Wenn nun alles übrige zu den Mistbeeten in Bereitschaft ist, so hat man sich auch auf guten Mist zu schicken. (§. 388.)

Dazu ist eigentlich nur Pferdemist dienlich; doch kann man auch den Mist von Eseln und Mauleseln nehmen; von jenen findet man bey uns aber schwerlich so viel Mist, und der Mist von Maulthieren, wo er auch zu haben ist, pflegt sehr stark zu dampfen, daher er in Treibkasten für zarte Gewächse gefährlich seyn kann; die übrigen Arten von Mist geben entweder nicht genugsame Wärme, oder verlieren solche augenblicklich.

§. 443.

Je frischer der Mist ist, desto bessere und längere Dienste leistet er.

Hat der Mist schon etwas gelegen, daß die Bewegung des Feuers bereits abgenommen hat, oder gar vergangen ist, so kann diese schwerlich darin wieder hervorgebracht werden, wenigstens nicht so, daß sie von Dauer wäre: insonderheit wenn der Mist naß geworden ist, und sich schon gesetzt hat, indem er sich alsdenn im Beete sofort in einen vesten Klumpen auf einander packt, und alle Hitze verlieret. Am wenigsten brauchbar ist der Mist, wenn er sich schon in veste

aus-

ausgebrannte, trockne, mit weißen Schimmel durchwachsene Klumpen gesetzt hat.

Man kann nicht allemal in einem Tage so viel frischen Mist anschaffen, als zu Legung eines großen Mistbeetes erfordert wird, so muß man Sorge nehmen, daß der frisch ausgebrachte Mist alle Morgen unter Schauer gebracht werde, bis man eine genugsame Menge gesammlet hat, damit er ja vorher nicht beregne.

§. 444.

Wie viel Mist zu einem Beete erforderlich sey, muß ein Gärtner nach der Jahrszeit, nach der Lage des Orts, und nach der Absicht, die er hat, beurtheilen.

Es lassen sich keine gewisse allgemeine Regeln geben: an einem Orte sind die Fuder größer; in wärmern Ländern braucht man kaum ein drittel von demjenigen, was an einem nassen kalten Ort erfordert wird; wo der Mist rarer ist, geht man man sparsamer damit um. Ein Gärtner wird bald aus der Uebung, oder aus ein Paar Versuchen lernen, wie viel Fuder Mist er unter einem Kasten von drey oder vier Fenstern zu jeder Jahrszeit fordern, und in Vorrath haben müsse.

Siebenter Abschnitt.

Wie die Mistbeete angelegt werden sollen.

§. 445.

Bey Anlegung der Mistbeete hat ein Gärtner zu sehen:

1) Auf die ihnen zu gebende Größe. §. 446.
2) Auf ihre Lage. §. 447.
3) Auf ihre Stellung. §. 448.
4) Auf die Legung des Mistes. §. 449.
5) Auf die ihnen zu gebende Höhe. §. 450.
6) Auf die Bedeckung. §. 451.

Da gemeiniglich alles von der ersten Anlage abhänget, wenn die Mistbeete gerathen sollen, so kann ein Gärtner nicht sorgfältig genug dabey seyn, und muß vornemlich bey dieser Arbeit selber mit Hand anlegen, und sich nicht auf seine Leute verlassen. Wenn er auch nicht bedenken will, daß ein Mistbeet ein kostbares Stück ist, wenn der Mist dazu erkauft oder dem Ackerlande entzogen wird, so wird er doch bedenken, daß seine Ehre davon abhange; indem man bey mißrathenen Mistbeeten blos dem Gärtner beymißt, daß er es an der gehörigen Mühe und Fleiße fehlen lassen.

Ein Gärtner, der noch keine Erfahrung hat, thut wohl, erst kleine Proben zu machen, und sich alle gebrauchte Handgriffe zu bemerken; er wird aus der Erfahrung bald lernen, ob er recht gehandelt habe. Ein jeder muß die rechten Handgriffe erst aus der Uebung erlernen, und so lange versuchen und künsteln, bis er auf den rechten Weg kommt.

Miller behauptet, man verstehe in England die Anlage der Mistbeete am besten; wir haben aber in Deutschland auch in diesem Stücke geschickte Gärtner, und in England werden nicht alle Gärtner gleich erfahren darin seyn: die dortige gelindere Witterung macht auch schon verschiedene Handgriffe überflüssig, die bey uns nothwendig sind, und die man beym **Miller** nicht findet.

§. 446.

§. 446.

1) Die Größe der anzulegenden Mistbeete mißt ein Gärtner ab, theils, nachdem die Herrschaft auf ihrem Tisch viel oder weniger verbraucht; theils, nachdem er zur Bedeckung Kasten und Fenster in Vorrath hat; theils nach der Menge Mist, worüber er bestimmen kann.

Nahe bey großen Städten wohnende Gärtner legen oft Mistbeete blos zum Verkauf an, wenn sie auch den Mist kaufen müssen.

Ein Gärtner an einem Orte, wo keine Herrschaft wohnt, und wo er nichts verkaufen kann, wendet vergebene Mühe an, wenn er große Mistbeete anlegt; so wie ein anderer schlechten Dank verdienen wird, welcher alles was nöthig ist, haben kann, und dessen Herrschaft viel auf ihrem Tisch verbraucht, aber am Ende vergebens auf die anzulegende Mistbeete, oder auf die davon zu genießende Früchte hoffet und wartet.

Mancher Herr mögte gern Mistbeete haben, wenigstens die darauf zu ziehende Gewächse essen, er will aber keine Kasten oder Fenster dazu anschaffen.

In einer andern Haushaltung werden wenige Pferde gehalten; oder es fehlt an Stroh; der Acker erlaubt nicht, ihm vielen Mist zu entziehen; in beyden Fällen würde ein Gärtner vergebens auf Anlegung großer Mistbeete denken.

Im übrigen ist es allemal angenehmer, wenige, aber gut unterhaltene, und eine reichliche Ausbeute gebende Mistbeete zu haben, als eine lange Reihe, halb wüste liegender, misrathener Mistbeete vor sich zu sehen.

Sollen Mistbeete recht gut gerathen, so erfordern sie eine beständige genaue Aufsicht, und beschäftigen einen

einen Gärtner mehr, als man glauben sollte; daher ein Gärtner deren nicht mehr anlegen wird, als er übersehen kann.

Da man aber alle anzulegende Mistbeete nicht zugleich macht, sondern solche Stückweise von Zeit zu Zeit leget, so richtet man sich bey einem jeden nach der Größe des Kastens, so daß man die ersten verlohrnen Beete nur von schmalen Kasten in der Breite von zwey bis drey Schuh macht. Zu den übrigen mißt und sticht man die Größe auf dem Boden nach dem darauf zu deckenden
F. I. & II. 24. Kasten so ab, daß man an jeder Seite für den Fuß des Mistes noch einen halben Schuh zugebe. (§. 449.)

§. 447.

2) Die Lage der Mistbeete muß gerade gegen Mittag seyn. (§. 445.)

Man muß sich daher in seinem Garten die Mittagslinie ein vor allemal bemerken, und darnach die Plätze abstecken. Sollte man ja gezwungen seyn, den Mistbeeten eine kleine Abweichung zu geben, so kann nicht schaden, wenn ihre Lage etwas gegen Morgen abweichet, gegen Abend aber ist es schädlich: Man erkennet dieses an einem nur etwas gegen Abend abweichenden Spalier, welches gleich weniger Art hat, und später reifet, als ein anders, welches von Anfang an die Morgensonne genießt, wenn es gleich von Mittag an keine weitere Sonne hat.

§. 448.

3) In Ansehung der Stellung (§. 443) würde am besten seyn, wenn alle Beete in einer Linie neben einander gelegt werden könnten; man hat aber nicht allemal den Raum dazu.

Alsdenn macht man jede Reihe so lang als man kann, und legt die übrigen in so viel Reihen ein hinter dem andern. Dabey ist zu bemerken, daß man, so oft als ein neuer Kasten gelegt wird, um den nebenliegenden, welcher schon eine Zeitlang gelegen hat, einen freyen Gang lassen müsse. Denn wenn man sich einen Vortheil machen, und den neuen Kasten mit auf den Fuß des alten Mistbeets ruhen lassen wollte, wo der Mist sich schon gesetzt hat, so wird das neue sich nie gleich setzen; man muß auch um jeden Kasten frey umher gehen, und solche rund umher anheitzen können; wenn man aber den Platz sparen muß, und die Lage von Mist zu mehrern Kasten in einer Reihe zugleich macht, so ruckt man solche so dicht wie möglich an einander.

Sind mehrere Reihen Beete hintereinander, so muß zwischen solchen ein geräumlicher Platz bleiben, daß man die Fenster herunter ziehen, und so liegen lassen könne. Der Schatten von den Fördern kältet sonst die Hinterliegenden.

Auch muß man den Fußboden allemal zwischenher rein von Mist halten, damit kein Wasser darin stehen bleiben könne; so bald man merkt, daß sich an dem Fuße der Beete Wasser sammle, müssen gleich zwischen den Reihen Graben gezogen werden, um den Abzug des Wassers zu befördern.

Wenn der Platz zu den Mistbeeten mit Mauren oder Gebäuden eingeschränkt ist, wird man eine Seite, sonderlich diejenige, wohin die Morgensonne am freyesten scheinet, schon wärmer finden, diese wählet man zu den frühesten Beeten, woran am mehrsten gelegen ist. Wenn auch mehrere Reihen hintereinander gelegt

legt werden, soll man die frühesten Beete in der ersten Reihe gegen Mittag anlegen.

§. 449.

4) Wenn der Mist gelegt werden soll, muß der Boden erst verglichen und der Mist darauf sorgsältig gepackt werden. (§. 445)

Einige pflegen den Raum, wo der Mist zu liegen kommen soll, auf ein bis zween Schuh auszugraben, da sich aber daselbst leicht Wasser sammlet und die Beete verkältet, so tauget dieses nichts, es sey denn in recht trocknem sandigten Boden, wo das Wasser sofort in die Erde ziehet.

Man giebt vielmehr dem Platze gern der Länge nach in der Mitten eine kleine Erhöhung, und von beyden Seiten einen Abfall.

Wenn die Linien abgesteckt worden, (§. 447) so läßt man zwischen solchen eine Reihe Mist tragen, so daß ein Haufen neben dem andern kommt; alsdenn fängt der Gärtner an dem Ende, wo aufgehört worden, an, den Mist zu verarbeiten, damit der jedesmal zu verarbeitende frey liege, und desto besser gehandhabet werden könne. Der Mist muß mit allem Fleiß geklopft und aufgeschüttelt werden, damit gleichsam jeder Strohhalm auseinander fahre, und nicht die mindesten Klümpe darin bleiben.

Wer erst damit geschickt umzugehen weiß, wird den Mist allemal so werfen, daß die Spitzen vom Stroh einwärts kommen, und daß auswendig eine gerade Linie werde; zugleich ist dahin zu sehen, daß der Mist durchaus gleich hoch zu liegen komme, und daß ja keine Lücken oder Höhlungen bleiben; welches sehr schädlich ist. Ist der Mist nicht alle von gleicher Güte, z. E. wenn ein

Theil

Theil frischer aus dem Stall kommt, also mehr Wärme hat, als der übrige, so muß solcher mit dem übrigen überall gleich versetzt werden, sonst erwärmt das Beete sich nicht durchaus in gleicher Maaße, und wird bey der Bepflanzung in einer Gegend zu viel, und in andern zu wenig Wärme haben. Es setzt sich auch nicht durchaus gleich: Beydes hat üble Folgen.

So wie solchergestalt die erste Reihe Mist verarbeitet, und das erforderliche Viereck in beliebiger Länge und Breite bemerkt ist, auf welcher Grundlage mit das mehrste beruhet, wird auf gleiche Art die zwote Reihe Mist überher getragen, und auf gleiche Weise aufgeschüttelt und zurecht gelegt; ein Gärtner muß sich dabey die völlige Zeit nehmen, daß der Mist ja durchaus gleich eben und dicht zu liegen komme, und alle sich etwa zeigende Lücken ausgefüllet werden.

So fährt man schichtweise fort, bis das Beete seine erforderliche Höhe hat.

Der Gärtner schlägt von Zeit zu Zeit mit der äußern Fläche der Mistgabel auf den Mist, da sich denn am besten offenbaret, wenn etwa ein Fehler wäre.

Ist der Boden, wie vor angerathen worden, in der Mitten etwas erhoben, so muß der Mist an den Seiten etwas dicker gelegt werden, daß die Lagen oben gerade werden; doch so, daß, da die Beeten schräg gegen die Sonne liegen müssen, und die hinten eine größere Schwere habende Kasten daselbst mehr niederdrucken; auch die Lagen des Mistes an der Nordseite gleich so viel dicker gestreuet werden müssen, daß das Beete von Mist daselbst wenigstens einen bis anderthalb Schuh höher sey, wie vornen, zumal die dadurch größer werdende Last des Mistes selbst mit nie-

verdrucken hilft, so daß die Fenster doch am Ende fast horizontal zu liegen kommen werden.

Wo man Loherde hat, ist gut, zwischen jedem Schicht Mist davon einer Hand hoch zu schütten. Diese erhält die Wärme länger. In England mischt man Steinkohlenasche darunter.

Wenn man nun den Mist hoch genug gelegt zu haben vermeynt, muß er von einem Ende zum andern, sonderlich an den äußern Seiten recht vest getreten werden, so daß von einer Reihe neben einander gehender Personen die Fusse dicht neben einander gesetzt, und Fuß vor Fuß fortgeruckt werden. Die schwersten Personen gehen an den Seiten, die schwächern in der Mitten. Ein so vestgetretenes Beet setzt sich, wenn der Kasten und die Erde darauf kommt, noch um ein drittel, darnach muß man seinen Ueberschlag machen, und wenn man das Beet noch nicht hoch genug glaubt, noch ein Schicht nachtragen.

Einige pflegen am Ende ein Schicht alten kurzen Mist überher zu schütten, in der Meynung, daß dadurch der untere Mist sich eher erhitzen solle, auch damit die Erde sich nicht zu sehr in dem langen Mist verliere. Allein, dieser kurze Mist hindert eher dem Erhitzen, und theilet dem frischen Miste desto geschwinder die Fäulniß mit, welche der Wärme widersteht. Ist auch der Mist der Vorschrift gemäß recht aufgeschüttelt und vestgetreten, so kann sich keine Erde darin verlieren; die Melonen vertragen am allerwenigsten dergleichen kurzen Mist, für solche kann der Mist nicht zu frisch seyn.

Noch schlimmer ist der Gebrauch, daß man mit einer Gießkanne erst Wasser überher gießt, damit der Mist geschwinder in Wärme kommen soll: Wenn der

Mist nicht ohne dies Wärme hat, wird ihm das, eben der Bewegung des Feuers widerstehende Wasser, schwerlich welche mittheilen, und höchstens nur einen gefährlichen schädlichen Dampf verursachen, aus welchem man eine Wärme schließen will. Es ist aber bey Mistbeeten gar schädlich, wenn solche stark dampfen, vornemlich, wenn trübes feuchtes Wetter einfällt, und man nicht fleißig genug Luft geben kann. Ist der Mist recht frisch und gut, so muß und wird das darauf gegossene Wasser durch die Bewegung des Feuers in die Höhe getrieben und in einen Dampf aufgelöset werden, der in der Folge sehr nachtheilig ist.

Es ist daher nicht mal gut, an einem feuchten oder regnigten Tage Mistbeete zu legen.

Wer eingeschlossene stehende Mistbeete hat, hat bey Legung des Mistes fast noch mehr Behutsamkeit anzuwenden, damit ja der Mist an den Seiten und in den Ecken dicht anliege und vestgetreten werde: In solchen muß der Mist erst bis unter die Fenster gelegt werden, weil er sich sonst zu tief setzt. (§. 449)

Wenn man in einer Reihe mehrere Beete neben einander legt, macht man solche gern von gleicher Höhe; theils des Nachheitzens, theils auch des bessern Ansehens wegen: Man bemerkt sich also genau die zu den ersten Beeten genommene Schichte Mist, wobey man auch auf die Beschaffenheit des Mistes Rücksicht nehmen muß. Damit die Oberfläche der Beete von denen neben einander stehenden gerade fortlaufe, macht man die mit niedrigen Kasten etwas höher von Mist, oder erhöhet den Boden etwas.

§. 450.

5) In Ansehung der Höhe (§. 445) richtet man sich theils nach der Zeit; theils nach dem

Grund und Boden; theils nach dem Gebrauch, den man von den Beeten machen will; theils nach dem Vorrath von Mist.

Frühe Mistbeete erfordern eine höhere Lage von Mist als die spätern. Jene müssen, wenn der Mist recht vest getreten worden, bis an die fünf Schuh hoch, oder in wärmern Gegenden wenigstens vier Schuh hoch Mist haben. Bey spätern kommt man oft mit zween Schuh hoch aus. Im April wirkt die halbe Höhe so viel als im Jenner und Hornung das doppelte.

In einem recht trocknen warmen Boden, wo die Bewegung des Feuers stark aus der Erde steiget, und dem Miste zu Hülfe kommt, kann man mit zween Schuh Mist mehr ausrichten, als in nassem kalten Erdreiche mit fünf Schuh, und eine gar zu starke künstliche Hülfe kann für die Pflanzen schädlich seyn.

Melonen erfordern eine höhere Lage von Mist, als wenn man Beete macht, worauf man blos junge Pflanzen zum Versetzen ziehen will, welche nicht so lange nachheitzen dürfen; zu letztern legt man in warmen Gegenden den Mist oft kaum einen Schuh hoch.

Wo der Mist überhaupt rar und kostbar ist, muß man auf alle Weise ihn zu sparen bedacht seyn, und darf ihn auch nicht so hoch legen; in kalten Gegenden hat dergleichen Sparsamkeit üble Wirkung; das Stroh pflegt dort auch nicht so rar zu seyn.

§. 451.

6) Wenn die Lage vom Mist fertig ist, so wird der Kasten darauf gesetzt, die Erde hinein geschüttet, eben gemacht, und mit den Fenstern bedeckt. (§. 445.)

Einige lassen den Mist erst frey liegen, daß er sich setzen soll; dies taugt aber nicht. Denn, indem die Bewegung des Feuers zu viele Freyheit hat, verfliegt sie, und es ist gefährlich, wenn es regnen sollte. Der Kasten muß durchgehends gleich stark an den Mist anschließen, und horizontal der Länge nach, hinten aber genugsam erhoben, und an den frühen am höchsten liegen; bemerkt man hie oder da einen Fehler, so läßt sich solches nachbessern. Man untersucht auch nochmals, daß die Lage des Kastens ja nicht nach Abend abweiche. (§. 445) Die Erde muß sofort hineingeworfen und eben gemacht werden, damit sich der Mist von Anfange an durchaus gleich setze. Indem auch dadurch die Bewegung des Feuers gehemmet und eingeschränkt wird, circuliret solche besser durch den ganzen Misthaufen; die darin enthaltene flüchtige, die Bewegung unterhaltende Theilgen, fliegen nicht so leicht davon; die Erde wird gleich durchgewärmet, und durch die aus dem Mist aufsteigende Dünste noch mehr impregniret.

Aus eben diesen Ursachen darf man ja die Erde nicht unbedeckt liegen lassen.

Hingegen muß man, wenn das Beet dampfet, nicht versäumen, den Fenstern genugsam Luft zu geben, weil die ersten scharfen Dünste dem Glase am nachtheiligsten sind.

Wer seine Mistbeete recht zierlich haben will, ziehet, wenn sie nun ganz fertig sind, an den Seiten noch wol eine Schnur her; und läßt alle hervorstehenden Strohspitzen mit einer Heckenscheere wegscheeren.

Man macht auch wol in der Folge eine Decke von alter Loherde herum, welche an dem Mist vestgeklebet wird, so daß man vom Miste nichts siehet, und ganz rein-

reinlich zwischen den Beeten herum spatzieren gehen kann.

Einige machen die Kasten höher und packen in solche noch Mist, dies ist nicht gut, die Kälte dringt durch das Holz leicht an den Mist, und man kann ihn nicht nachheitzen.

Es ist nöthig, daß man zwischen der Erde und den Fenstern so wenig Raum wie möglich lasse, weil in dem Zwischenraume zu viel Kälte sich sammlen mögte. Die lokkere Erde setzt sich, und giebt in der Folge so viel Raum, als für das Laub der Pflanzen nöthig ist; allenfalls hebt man die Kasten.

F. I. Man macht auch die Erde an der hintern Seite über-
e. f. haupt höher, und, wie den ganzen Kasten, abhängig gegen Süden zu.

Einige rathen, man solle im Anfange nur wenig Erde auf den Mist schütten; Ich pflichte aber denenjenigen bey, welche lieber zu Anfange mehr Erde, als nöthig ist, in die Kasten geben, damit der Mist sich besser setze, und eher in Wärme gerathe. Dies ist sonderlich nöthig, wenn man Melonenbeete macht, die nur wenig Zolle Erde gebrauchen.

Den Wintermistbeeten giebt man so wenig Erde als möglich; die spätern erfordern vornemlich um deswillen mehr Erde, damit sie länger Feuchtigkeit behalten, und die Hitze die Wurzeln der Pflanzen nicht so leicht verbrennen.

Der Verfasser der Aenmerkingen van Landhuizen erfordert für frühe Mistbeete sechs bis acht Zoll Erde; für die folgende im Merz schon wenigstens zwölf Zoll, und für die spätern Mistbeete zu Melonen und Tuberosen gar funfzehn bis sechszehn Zoll Erde; dies scheint aber zu viel zu seyn.

An den Seiten des Kastens herum muß die Erde etwas höher geschüttet werden, weil der Kasten aussen herum den Mist mehr niederdruckt, man muß daher, wenn daselbst Ritzen entstehen, solche nachfüllen.

Achter Abschnitt.

Von der Wartung der Mistbeete.

§. 452.

Wenn nunmehro ein Mistbeet angelegt ist, so liegt das erste daran, daß man die rechte Zeit zur Besäung oder Verpflanzung zu treffen wisse.

Geschieht dies zu früh, ehe das erste heftige Feuer vom Mist vergangen ist, so verbrennet der Saamen oder die jungen Pflanzen; oder sie werden doch übertrieben. Wartet man aber zu lange, wenn die Bewegung schon zu viel nachgelassen hat, so fehlt die erforderliche Wärme, um die Saamen in Bewegung zu bringen.

Alle Mistbeete dampfen die ersten Tage stark, wenn sie sich recht erwärmen; sind alsdenn schon junge Pflanzen darauf, so ersticken oder verfaulen solche vom Dampfe.

Man muß derowegen, nachdem ein Mistbeet gelegt worden, wenigstens sechs bis sieben, zu Zeiten auch wol zehn bis zwölf Tage warten, ehe man es besäet oder bepflanzet, um ihm Zeit zu lassen, daß es sich erwärme und ausdampfe, und daß die erste Hitze wieder nachlasse; dies erkennet man, wenn das Dampfen aufhöret, und wenn man mit der Faust tief in die

die Erde bis auf den Mist fassen und die Hitze wohl vertragen kann.

Sollte ein Mistbeet bey gar kaltem Wetter sich nicht so leicht erwärmen wollen, so bedeckt man auch wol die ganze Erde noch mit frischem warmen Mist. Wenn der Mist an sich gut, und dabey sorgfältig gelegt ist, so pflegt das Erwärmen binnen den ersten Tagen allemal zu erfolgen.

§. 453.

Nach dem Bepflanzen sucht man ein Mistbeet so viel möglich in gleichem Grade der Wärme zu erhalten.

Denn ist die Wärme einmal schwach, so bleiben die Pflanzen zurück; wird die Hitze darauf auf einmal stark, so fallen sie leicht um und vergehen. Künstliche Gärtner pflegen deswegen wol gar Thermometer auf die Beete unter die Fenster zu legen; wer aber Erfahrung und Uebung hat, kann ohnehin leicht den rechten Grad der Wärme beurtheilen.

§. 454.

Oft erhitzen die Beete sich, nachdem sie bestellet worden, plötzlich in einem starken Grade, so werden sie gespickt oder geschröpft.

Dergleichen Erhitzung pflegt zu erfolgen, wenn einige Tage nach einander warmer Sonnenschein gewesen, und darauf ein warmer Regen fällt: Man giebt sodann Acht, wenn bey Aufhebung der Fenster ein starker Dampf entgegen kommt, wenn die Erde sehr warm ist, und wenn man hie und da junge Pflanzen umfallen sieht. Alsdenn muß man geschwind zu Hülfe kommen, dadurch, daß unter jedem Fenster

mit

mit einem starken Pflanzholze durch die Erde Luftlöcher, ventouses, gemacht werden, dies nennen die Franzosen larder, spicken. Man giebt zugleich den Fenstern etwas Oefnung, daß der Dampf ausziehe. So bald aber die Hitze nachläßt, höchstens nach vier und zwanzig Stunden, müssen die Löcher wieder verschlossen werden. Im übrigen besteht die Kunst eines Gärtners darin, daß er beurtheile, wenn, wie, wie lange, und von welcher Seite er seinen Beeten Luft geben soll: ohne frische Luft würden die jungen Pflanzen zu frech und geil aufwachsen, oder aber verfaulen und verbrennen. Giebt man bey strengem Winde oder starker Kälte den Fenstern Luft, so können die zarten Pflanzen in wenig Minuten durch die schnelle Abwechselung erstarret und zu Grunde gerichtet werden. Es kann schon schädlich seyn, wenn einer aus Neugier nur einen Augenblick ein Fenster aufhebet. Vorsichtige Gärtner werden dieses Niemanden gestatten, und auch selber so lange es frieret, gar vorsichtig in Oefnung der Fenster seyn, und allgemählig Luft geben, oder man hänget gar vor der den Fenstern gegebenen Oefnung eine wollene Decke. Die Fenster dürfen nie nach der Seite zu, woher der Wind kommt, geöfnet werden. Oft muß man sie nur hie und da etwas aufschieben; zu einer andern Zeit müssen sie ordentlich in die Höhe gerichtet werden. Um die Fenster nach Belieben aufrichten, und bald hoch, bald niedrig stellen zu können, hat man kleine, einigemal wie ein Kesselhaken eingeschnittene Hölzer, welche man zwischen den Rahmen und Fenstern stellet. Man hebet gemeiniglich die Fenster gegen Mitternacht auf, weil sie sodann besser gegen die Sonne zu stehen kommen, und ihre Strahlen von keiner Seite gehindert werden. Zugleich mäßiget die Nordseite mehr die Sonnenhitze, und eben die Abwechselung oder Vermischung von der

kühlern Luft mit den Sonnenstrahlen ist den Pflanzen vortheilhaft.

§. 455.

Da der Dampf nicht allein den Pflanzen, sondern auch den Fenstern schädlich ist, so muß man solchen bey Zeiten heraus lassen.

Wenn der Mist recht trocken und frisch ist, und nicht mit nasser Erde beschüttet wird, so hat man von dem Dampfe nicht so viel zu befürchten; er kann aber doch, wenn die Luft mehrere Tage lang trübe und neblicht ist, schädlich werden, und alsdenn hat ein Gärtner große Behutsamkeit nöthig; denn wenn er den Beeten Luft geben will, so thut die frisch unter das Glas tretende nasse Luft oft mehr Schaden, als die heraus zu lassende Dünste; das Mittel würde schlimmer seyn als das Uebel.

Einige wollen hinten in die Kasten kleine Klappen machen, um nicht nöthig zu haben, daß man die ganzen Fenster öffne; diese lassen aber bey strenger Kälte mehr Luft ein, und bey starkem Dampfe werden sie wenig helfen, da sich solcher unter den Fenstern aufhält. Zudem sollen die Kasten fast bis oben an mit Erde angefüllet seyn, bleibt also für die Klappe kein Raum.

Einige bevestigen auch wol in den Rahmen unter dem Glase des Nachts über wollene Tücher, welche an kleine in das Holz zu schlagende Haken gehangen werden, in solche ziehen die Feuchten Dünste, und man verhütet, daß sie nicht vom Glase zurück auf die Pflanzen fallen. Man hakt sie des Morgens *los*, und läßt sie in der Luft abtrocknen: In der Zeit aber,

da,

da die Beete am mehrsten dampfen, darf man die Fenster noch nicht so lange offen halten, daß man jedesmal die Decken denn einhacken, denn wieder abnehmen könne.

Man kommt sonst noch leichter zu, wenn man des Morgens, wenn der Dampf sich tropfenweise am Glase gesammlet hat, die Fenster, ehe die Tropfen abfallen, behutsam, aber geschwind umkehret, und alsdenn mit einem Schwamm abwischt, oder in der Sonne abtrocknen läßt: Im letztern Falle bleiben aber gern die Flecken davon auf dem Glase zurück, und lassen sich demnächst nicht wol wegschaffen.

Wo man einen genugsamen Vorrath von Fenstern von gleicher Größe hat, kann man diese auch in einer Geschwindigkeit umwechseln, wenn, indem zwey Leute ein Fenster wegnehmen, zwey andere gleich ein trocknes an dessen Platz schieben.

§. 456.

Es geschiehet oft, sonderlich bey frühen Mistbeeten, daß solche die Wärme verlieren, so muß man sie nachheitzen.

Man muß frühe Mistbeete sorgfältig gegen die erste eindringenden Kälte verwahren. Denn wenn erst einmal Frost in die Erde gezogen ist, wird man ihn schwerlich heraus schaffen, noch behindern, daß nicht alles verdirbt. Sobald man also merkt, daß die Hitze abnimmt, muß man nicht warten, bis solche ganz nachläßt, sondern zeitig genug bedacht seyn, durch künstliche Hülfen den rechten Grad der Hitze wieder herzustellen und zu unterhalten; dies nennet man, sie **nachheitzen.**

Ob das Nachheitzen nöthig sey, spürt man bald an der Erde auf den Beeten, wenn man darin nicht mehr die erforderliche Wärme findet. Man steckt auch hie oder da kleine Stöcker durch die Erde in den Mist, diese müssen, wenn man sie heraus zieht, warm seyn. Bey starkem Frost darf man aber die Fenster nicht so weit öfnen, um dergleichen Stöcker einzustecken und auszuziehen. Bey den frühen Mistbeeten ist oft 14 Tage nach der Bestellung das Anheitzen schon nöthig.

Man legt zu solchem Ende rund um das Beet zween Schuh breit frischen warmen Mist, oder füllet, wenn zwey Beete nahe an einander liegen, die Zwischenräume damit aus, so, daß dieser sich bald sackende Mist höher als der Kasten des Mistbeetes liege, und auch den Kasten umher erwärme.

Nach einigen Tagen muß auch dieser Mist von der Nachheitze wieder aufgeschüttelt und mit etwas frischem Mist erfrischt werden; der hiezu zu nehmende Mist kann schon etwas gelegen haben, so thut er seine Wirkung geschwinder, man bedeckt ihn auch wol oben einige Zoll hoch mit kurzem Mist, damit er nicht zu luftig sey. Wäre er zu trocken, und wollte nicht erwärmen, so kann man schon eher wagen, die Nachheitze mäßig anzufeuchten.

Will die Nachheitze keine weitere Wirkung thun, so muß sie erneuert werden, dies muß gemeiniglich zwischen zehn und vierzehn Tagen geschehen, darnach der Boden trocken und die Witterung vortheilhaft ist. Man braucht nicht allemal frischen Mist dazu zu nehmen; es ist oft hinreichend, ein ziemlich starkes neues Feuer zu erwecken, wenn man nur den alten Mist recht aufschüttelt und mit einem Drittel frischen Mist vermischet.

Man

Man kann auch die Nachheitze, wenn sie trocken genug ist, zu einem frisch anzulegenden Mistbeete mit anwenden, und dagegen zur Nachheitze neuen Mist nehmen. Auf solche Weise kann ein Beet, wenn es anders gut angelegt ist, lange Zeit in einer gehörigen Wärme erhalten werden.

Es ist auch gut, wenn man drey oder vier Tage, nachdem ein Mistbeet bestellet worden, aussen umher schon etwas frischen langen Mist anlegt, dies nennen die Franzosen un acot, **eine Anlage.** Man kann diese Anlage in der Folge zu der Nachheitze gebrauchen, und wenn die Anlage gegeben worden, mit dem Anheitzen wol funfzehn bis zwanzig Tage warten.

Sind die Beete gar kalt, und daß die Nachheitze nicht genugsame Wärme geben will, so muß man bey deren Veränderung, ehe der frische Mist angelegt wird, hin und wieder von der Seite in den alten Mist, so tief man mit dem Armen langen kann, hineingreifen, eine Röhre bohren, und eine Handvoll Mist heraus holen. Ist das Beet nur mit Melonen oder andern Pflanzen einzeln bepflanzet, so kann man auch von oben bis in den Mist unter den Pflanzen Oefnungen machen. Alsdenn muß aber zu der Nachheitze der heißeste Mist genommen werden, den man hat, und man mischt unter solchen noch wol etwas Hüner- oder Taubenmist, um den Grad der Hitze zu stärken. Jene Oefnungen sind gleichsam Ofen mit Zügen, durch welche sich das Feuer aus der Nachheitze desto eher mittheilet; sie sind vornemlich bey den frühen Melonen- und Gurkenbeeten von dem größten Nutzen.

§. 457.

Ist das Wetter recht kalt, so dürfen die Matten und Decken nicht von den Fenstern genommen werden.

Fällt hingegen Sonnenschein ein, so nimmt man die Matten weg, weil die Sonnenstrahlen gleich die Bewegung des Feuers vermehren.

Hat es geregnet, so muß man die Matten abnehmen, damit das Wasser daraus besser ablaufe, und daß sie abtrocknen, auch daß das Wasser, welches auf dem Glase steht, abfließe. Nasse Matten kälten sehr, und beschweren das Glas, wenn sie solches gleich nicht durchdrucken, so spannen und werfen die Rahmen sich doch davon. Es ist daher gut, wenn man doppelte Matten hat, und die nassen mit trocknen gleich abwechseln kann. Ist Schnee auf die Matten gefallen, muß man ihn abfegen oder abschütteln; er beschwert die Fenster noch mehr, kältet auch.

Wenn ein Hagelwetter aufsteigt oder zu befürchten ist, muß ein Gärtner seine Fenster ja geschwind bedecken.

Da ich in einer nassen Gegend wohne, so bin oft gezwungen, über die Matten noch ordentliche Fensterladen von Brettern decken zu lassen.

§. 458.

Die Fenster müssen sorgfältig rein gehalten und fleißig abgeputzet werden.

Wenn man dieses versäumt, so lauft das Glas bald an und wird blind. Denn zu dem Glase kommt Asche, mithin ein alcalisches Salz, dieses wird durch die aus dem Miste aufsteigende Säure aufgelöset, so kriegt das Glas allerley bunte Farbe, wie ein Regenbogen,

bogen, verliert seine Durchsichtigkeit, und schilfert ab. Dies nennen die Franzosen plomber. Alsdenn sind die gläserne Fenster kaum so gut, wie die von geöltem Papier. (§. 428) Wer also recht sorgfältig ist, putzt die Fenster wenigstens einmal im Jahre mit Bleyweis und Brantewein rein ab, und kehrt, so oft die Matten davon genommen werden, mit einer Bürste oder Besen allen darunter liegen bleibenden Abfall oder den vom Winde hinauf geweheten Unrath weg, wäscht auch mit einem Schwamm oder wollenen Lappen alle Feuchtigkeiten von dem Glase ab. Denn, wenn einmal etwas Unreines auf dem Glase vertrocknet ist, schaft man den Flecken nicht leicht weg. (§. 455)

Wenn das Glas in Bley gelegt ist, pflegt das Bley bey dem Abwischen und Waschen sich leicht aufzuheben. Dadurch dringt etwas Nässe oder Kälte durch; muß man also das Bley mit einem stumpfen Messer oder breitem Holze sorgfältig an das Glas drucken.

§. 459.

Wie bald die Fenster von jeder Art Pflanzen ganz abgenommen werden dürfen, lernet ein jeder aus der Erfahrung.

Man muß sich nach der Natur einer jeden Pflanze und nach der Witterung richten. Melonen vertragen, daß sie in unsern kältern Gegenden ganz bis zur Reife eingeschlossen werden. Junge gelbe Wurzeln, Fietzebohnen oder die Zwergerbsen werden blos ins Laub treiben, wenn sie nicht viel Luft haben.

§. 460.

Auf einem recht angelegten Mistbeete wird das Begießen selten nöthig seyn, wenigstens so lange Fenster darauf liegen.

Es haben sonderlich die frühen Mistbeete eher zu viele Feuchtigkeit, als daß man nöthig hätte, sie anzufeuchten.

Wenn die Erde recht gut ist, muß sie Feuchtigkeit genug in sich haben.

Das Begießen veranlaßt bey zarten Pflanzen, daß sie sich umlegen und verfaulen: Melonen wollen gar nicht begossen seyn; wird die Erde auf den Melonenbeeten zu trocken, so ist es ein Zeichen, daß sie nichts taugt, oder daß die Beete unrecht angelegt sind.

Beete, die mehr offen und frey gelassen werden, trocknen eher aus; so muß man sie mit einer Brausen bespritzen, aber nicht eher, als bis das Laub welk wird, und daß es durstig sey, zeiget. Das Wasser muß auch laulicht seyn. Das Begießen muß des Morgens bey Oefnung der Beete geschehen. Des Mittags brennet die Sonne zu sehr, und wenn es des Abends geschieht, so können die davon aufsteigende Dünste gefährlich seyn; es wäre denn, daß die Fenster offen bleiben, so ist des Abends die beste Zeit.

§. 461.

Wenn des Frühjahrs ein rechter warmer Regen einfällt, ist es gut, die Mistbeete scharf beregnen zu lassen.

Dergleichen Frühlingsregen erfrischen, erquicken und stärken alle Pflanzen; man erkennet solches aus dem darauf folgenden angenehmen Geruch, und daß alles frischer darnach aussieht, ja gar Vögel und Thiere sich gern davon beregnen lassen.

So nahrhaft ein rechter warmer Frühlingsregen ist, so schädlich ist, wenn im Sommer bey warmen Wetter einzelne große Regentropfen fallen; diese sind insonderheit

den

den Melonen gefährlich, denn solche einzelne Tropfen bleiben auf den Blättern stehen, und man wird daselbst den folgenden oder dritten Tag im Blatt einen trocknen Fleck wahrnehmen, welcher sich bald weiter ausbreitet, und endlich das ganze Blatt verdorren macht, ja, wenn es nicht bald abgeschnitten wird, die ganze Ranke angreift. Man erklärt solches, daß ein solcher Tropfe als ein Brennglas anzusehen sey; indem die Sonne dadurch auf das Blatt strale, so verbrenne sie solches: Ich glaube aber vielmehr, daß dergleichen Regentropfen viel Schwefel oder Salztheile enthalten müssen, welche, indem die wäßrigen Theile verfliegen, auf dem Blatte zurückbleiben, und dessen zarten Theilen zu scharf sind, also nicht allein einen trocknen Fleck veranlassen, sondern sich auch mit dem Safte vermischen, und daher weiter um sich greifen.

In wärmern Gegenden, wo man die Melonen unbedeckt liegen lassen darf, muß ein Gärtner sorgfältig Acht geben, wenn er einzelne Wolken aufsteigen sieht, welche dergleichen Regen veranlassen könnten, um schleunig die Fenster aufzudecken; kann er nicht so geschwind dazu gelangen, so muß er über die Pflanzen mit einer Brause überher gießen, um die scharfen Regentropfen abzuspülen.

§. 462.

Daß die Mistbeete fleißig vom Unkraut gereiniget werden müssen, versteht sich von selbsten.

Wenn die Erde aber gut zubereitet ist, muß man keine große Plage vom Unkraut haben. (§. 405)

§. 463.

Sollten die auf ein Beet gesäete Pflanzen zu dick stehen, müssen sie zum Theil ausgezogen werden.

Man darf ein Beet nicht zu dick besäen, weil die zu häufig auflaufende Pflanzen sich eine die andere ersticken; oft streuet man aber den Saamen etwas dicker aus, wenn man zweifelt, ob er alle laufen werde; so bald man aber zu viel junge Pflanzen bemerkt, muß man die schwächern wegnehmen, sonst mögten sie zusammen umfallen und verfaulen.

Neunter Abschnitt.

Wie die Mistbeete recht zu nutzen sind.

§. 464.

Da die Mistbeete kostbar und mühsam sind, so ist nun das vornehmste, daß man von dem angelegten allen nur möglichen Vortheil zu ziehen wisse.

Hiebey kommt es auf folgende Ueberlegungen an:

1) Daß ein Gärtner kein Mistbeet auf gerathewol mache, sondern wahrscheinlich hoffen kann, Nutzen davon zu haben. §. 465.

2) Daß er wisse, welche Pflanzen er zugleich auf seinem Mistbeete säen und pflanzen dürfe. §. 466.

3) Daß er, wenn eine Pflanze herunter kommt, schon vorher überlegt habe, ob er nicht auf dem nemlichen Beet zwo oder drey Ernten thun könne. §. 467.

4) Daß er, wenn ein Beet nicht weiter zu nutzen ist, gleich alles bey Seite räume. §. 468.

5) Da er sich aus der Erfahrung bekannt mache, was er in jedem Monate machen, und wie früh er nach der Lage seines Orts jede Arbeit vornehmen müsse. §. 469.

§. 465.

§. 465.

Ich sage 1) ein Gärtner muß wahrscheinlich hoffen können, von seiner Arbeit Nutzen zu haben.

Dieses geschieht, wenn er mit allem Fleiße und Vorsicht zu rechter Zeit, nicht zu früh noch zu spät, die Mistbeete anlegt.

Gar frühe Mistbeete gerathen fast nie, und erfordern einen gar behutsamen Gärtner, und eine besonders vortheilhafte Witterung; sie gerathen noch eher in einem sandigten, warmen, luftigen Boden, als an einem kalten nassen Orte.

Da nun eine Sache eigentlich nur alsdenn Vergnügen macht, wenn sie nicht mehr kostet als aufbringet, so sollen billig die frühen verlohrnen Beete nur für große Herren bleiben, und man kann in unsern kältern Gegenden vor Anfang oder der Mitte des Merz mit Zuverlässigkeit keine rechte Mistbeete anlegen.

Zu spät angelegte Beete, wenn man die Pflanzen fast früher in freyem Felde ziehen kann, haben fast noch weniger Nutzen, und die daran zu wendende Arbeit soll billig einen Gärtner noch eher verdrießen.

Wenn ein Regenwetter anhält, würde ein Gärtner unbedachtsam handeln, wenn er an einem Mistbeete arbeiten wollte, weil er voraus weiß, daß er es nicht in Wärme bringen wird, oder daß die Wärme nicht von Dauer seyn kann. Eine gleiche Bewandniß hat es, wenn der Gärtner noch nicht genug frischen Mist vorräthig hat, oder die Erde wäre zu naß. Er wartet sodann lieber acht oder vierzehn Tage länger, da er zuverlässiger hoffen darf.

Ganz gewiß kann man niemalen von seiner Arbeit seyn; eine unzeitige herbe Kälte; ein anhaltendes trübes Regenwetter; die sich in die Erde einschleichende

Mäuse können die Hofnung des fleißigsten Gärtners vereiteln; er selber muß aber alle Vorsicht anwenden, damit man das Mißrathene nicht seiner Unvorsichtigkeit beymesse.

Gesetzt, ein Mistbeet mißräth, so muß er sich gleich zu helfen wissen, z. E. ein Mistbeet würde zu Melonen zu kalt, so können vielleicht noch andere Pflanzen, Küchenkräuter oder Sommergewächse darauf gezogen werden, welche weniger Wärme erfordern, und denen genug ist, sie von oben zu bedecken. Die Melonen hingegen müssen auf ein ander Beet gesetzt werden. Oft verbrennt oder mißräth ein einzelner Fleck auf einem Beete, so muß man ihn sofort auf eine andere Art anwenden.

§. 466.

Ein Gärtner muß 2) wissen, welche Pflanzen er zugleich auf ein Mistbeet säen oder neben einander pflanzen könne, und welche sich nicht zusammen schicken. (§. 464)

Einige Pflanzen schicken sich nicht zugleich; weil die eine sehr verschlossen gehalten seyn will, die andere hingegen viel Luft erfordert. Die Melonen vertragen keine Luft; gelbe Wurzeln, Fietzebohnen und dergleichen Küchenkräuter wollen viel Luft haben.

Einige Pflanzen müssen Anfangs weit gesetzt werden, weil sie sich mehr ausbreiten. Z. E. Kopfsalat, so kann im Anfange zwischen jede Reihe Lactuken wol eine Reihe gesäet werden, von Blumenkohl oder andern Lactuken, welcher bald versetzt werden soll, so, daß jenem, wenn er sich ausbreitet, bereits alle Hindernisse weggenommen worden.

Wenn Melonen auf ein Beet gepflanzt werden, bleibt viel Raum; Rechte Freunde von Melonen

werden

werden aber doch nicht wagen, etwas darneben zu setzen, weil die Wurzeln von Melonen sich unglaublich weit ausbreiten, und gar viele und gute Nahrung gebrauchen, also bald empfinden, wenn in der von ihnen durchkrochenen Erde die nahrhaftesten Theile schon von andern Pflanzen ausgesogen worden, oder wenn bey Ausziehung dieser ihre kleine Wurzeln noch in der Erde bleiben, und von den Wurzeln der Melonen berührt werden. Gurken vertragen es eher.

Man säet zwischen gelben Wurzeln oder Carotten einzeln Reddies oder Lactuken. Die erstern keimen später, und wachsen langsam heran, wenn man die Reddies schon verzehrt, und den Lactuken verpflanzt hat.

Einige Pflanzen wollen viel, andere wenig Erde haben, diese schicken sich nicht wohl zusammen, oder man muß jene oben, diese aber unten auf den Beeten säen.

§. 467.

Ein Gärtner sucht 3) auf dem nemlichen Beete mehrere Ernten zu thun. (§. 464)

Wenn die frühen Melonenbeete im Junius ihre Früchte gebracht haben, so soll man die Beete nicht um einer oder andern an den Ranken noch nachgewachsenen unvollkommenen Frucht willen so liegen, und die Ranken darauf verfaulen, noch weniger von Unkraut überziehen lassen, sondern gleich wieder andere Küchenkräuter darauf säen.

Man zieht frühe Gurken auf Mistbeeten; so bald aber die auf freyem Felde ankommen, wirft man jene gleich weg, und macht frischen Gebrauch von den Beeten. Wenn auch nur Salat oder andere Küchen-

kräuter

kräuter darauf ohne weitere Bedeckung gezogen werden, werden sie doch in der guten Erde einen bessern Geschmack annehmen und zärter werden, als im freyen Felde auf einer Rabatte.

Läßt man hingegen die alten Melonenpflanzen auf dem Beete liegen, so ziehen solche unnöthiger Weise Nahrung annoch an sich, und wenn sie am Ende verfaulen, giebt es ein schlechtes Ansehen und einen üblen Geruch, die Fäulniß ist der Erde auf das künftige auch schädlich.

§. 468.

Eine nöthige Vorsicht ist 4) daß ein Gärtner, so bald er die Beete nicht mehr gebrauchen kann, alles gleich bey Seite räume. (§. 464)

Die Strohmatten und die Bedeckung ist das erste, was, wie oben schon erinnert worden, zu Schauer gebracht werden muß.

Je kürzere Zeit die Fenster in der freyen Luft stehen, desto länger kann man sie erhalten. Vornemlich wenn man neben den Mistbeeten, um sie aufzurichten, keinen bedeckten trocknen Ort hat, und sie an die Erde stellen muß, wo aller Regen daran sprützet, und wo sie stets feuchte stehen und liegen.

Je länger die Erde und der Mist an dem Kasten liegt, je eher verfault dieser, kommt er hingegen früher in das Trockne, so kann man ihn viele Jahre länger gebrauchen, und braucht nicht so oft Kosten an Verfertigung neuer Kasten zu wenden.

Wenn der Mist seine Dienste gethan hat, und länger liegen bleibt, verrottet er zu sehr, oder verbrennet, je eher man ihn also dahin bringt, wo er düngen soll, desto besser ist es.

Man

Man kann ihn zwar, wenn er verrottet ist, mit zu frischer Erde nehmen, die doppelte Menge von dergleichen verfaultem Pferdemist hat aber nicht die Kräfte, und thut nicht die Dienste, als wenn der Gärtner auf die Mistbeete so viel weniger von zurückbleibenden kurzen Kuh- oder Schweinemist sammlet. Nimmt man den Mist zu rechter Zeit von den Mistbeeten weg, und wieder auf den Acker, so ist es für den Acker kein Verlust. (§. 446.) Entgehen hingegen dem Acker so viele hundert Fuder Mist, welche von dem darauf gewachsenen Stroh gemacht worden, so empfindet er gewiß den Abgang.

Selbst der Erde von den Mistbeeten ist es besser, wenn sie bey Zeiten von den Mistbeeten wegkommt, und auf einen Haufen gebracht wird. Man kann alsdenn anderweitig Nutzen davon haben.

§. 469.

Endlich ist 5) noch ein nothwendiges Stück, daß ein Gärtner sich aus der Erfahrung bekannt mache, was er in jedem Monate anlegen, und wie früh oder wie spät er jede Arbeit vornehmen müsse.

Hierunter lassen sich nicht wol allgemeine Regeln geben; es können zween Oerter nahe bey einander liegen, und an dem einen können alle Arbeiten nach dessen Lage schon drey bis vier Wochen früher geschehen als an dem andern. In dem Erfolg aber hat es oft einen großen Unterschied, ob ein Mistbeet etwa drey oder sechs Tage früher oder später angelegt werde.

Ein jeder Gärtner muß also alle Umstände an seinem Orte wohl prüfen. Z. E. ob sein Garten im Grunde und naß liege? Ob die Gegend sumpfig und feucht

feucht sey? Ob im Merz anhaltende dicke Nebel gewöhnlich sind? Ob im Frühjahr kalte schneidende oder feuchte Winde vorzufallen pflegen? In solchen Fällen wird er vergebens frühe oder verlohrne Mistbeete anlegen, und alle Arbeiten müssen acht bis vierzehn Tage später geschehen, als in einer trocknen, warmen, der Sonne ausgesetzten, gegen Kälte und Winde Schutz habenden Gegend.

Zum Besten dererjenigen, welche in südlichern Provinzen wohnen, will ich hier, vornemlich aus der Ecole du Potager, anführen, in welchem Monat in Frankreich für jede Art Pflanzen die Mistbeete angelegt werden.

Es kann einem Gärtner zur Erinnerung dienen, wenn er zu jeder Arbeit Anstalt machen müsse, und er wird nach den Umständen seines Orts versuchen und beurtheilen, ob er wagen dürfe im Winter etwas zu machen, und wie viel später er den Anfang machen solle.

Im November.

Jetzt werden die ersten Mistbeete gemacht, um darauf den im October gesäeten Lactuken zum erstenmal zu versetzen, repiquer, oder den im August und September gesäeten zum zweytenmal zu verpflanzen, replanter, damit er im Advent oder zu Anfange des Jenners schließe. Man säet auch frischen Saamen darzwischen, theils um die ersten Blätter davon zum Salat zu verbrauchen, theils um junge Pflanzen zu haben.

Zwischen den zum erstenmal versetzten Lactuken kann man auch Körbel und Kresse säen, weil diese abgeschnitten werden, ehe man jenen zum leztenmal verpflanzt.

Man

Man säet auch Rüben und Reddies zusammen, welche im Jenner und Hornung verbraucht werden.

Der erst gesäete und zum erstenmal versetzte Lactuken braucht nur drey Zoll Erde, der zum letztenmal verpflanzte aber erfordert sechs Zoll, also wird zu jedem ein besonders Beet erfordert.

Im December.

Man fährt fort ähnliche Mistbeete zu machen; auch steckt man zwischen den Lactuken auf Gewinn und Verlust einige Gurken- und Melonenkerne. Sie pflegen zwar selten zu gerathen, sondern ersticken gemeiniglich, weil die Beete zu lange bedeckt bleiben müssen. Kann man sie aber bey einer vortheilhaften Witterung erhalten, so ist es angenehm, so viel früher Früchte demnächst davon zu ziehen, und man verpflanzt jene gegen dem, daß der Lactuken herankommt.

So wie die Mistbeete vom vorigen Monat, worauf Lactuke gesäet und versetzt gewesen, loskommen, müssen solche gleich zerstöhrt werden, so kann man den Mist davon noch weiter zu frischen Mistbeeten oder zum Anheitzen gebrauchen: eine Anmerkung, die auf alle Monate gilt.

Im Jenner.

Man säet das nemliche; jetzt kann man auch schon eher wagen, Melonen und Gurken zu stecken; man macht dazu ein kleines schmales, leicht nachzuheitzendes Beet von einem Fenster, worauf man eine große Menge Pflanzen ziehen, und welches man besser in Acht nehmen kann. Misräth es, so ist der Schade gering.

Neben den Melonen kann man schon etwas Blumenkohlsaamen säen, nur muß es einige Tage später

gesche-

geschehen, wenn das Beet mehr laulicht ist, die Pflanzen schießen sonst zu frech auf.

Neben dem zum Schließen verpflanzten Lactuken steckt man Wurzeln von Krausemünze, le Beaume ou le Coq, kleinem Lauche, la Cive, und andern Kräutern, welche man zum Kräutersalat nimmt.

Sind Melonenpflanzen vom vorigen Monate geblieben, so verpflanzt man solche jetzt.

Ich muß hiebey die Warnung wiederholen, daß niemand frühe Mistbeete anlege, wenn er nicht besonders darin geübt ist, und recht Lust dazu, auch keinen Mangel an Mist hat, denn da ihnen zu selten Luft gegeben werden kann, die Pflanzen also zärtlich sind, so schmelzen solche fast allemal.

Im Hornung.

Man versetzt und verpflanzt weiter Lactuken, wenn man Pflanzen hat, die man auch in Kasten im Gewächshause ziehet.

Es müssen schon mehr Melonen, Gurken und Angurien gesteckt werden, vornemlich, wenn die vorige Saat verlohren ist. Darzwischen säet man wieder Savoyenkohl, Lactuken und grünen Portulack, auch wol einige zu Auszierung der Rabatten und Spatziergängen demnächst zu verpflanzende Sommergewächse.

Es werden Carotten gesäet, und zwischen solchen Rüben und Reddies, ja man kann von diesen noch wol dünne nachsäen, weil man sie zweymal abziehen kann, ehe die Carotten heranwachsen.

Man säet auch wol auf ein Beet ganz dicke von den Zwerg- oder Kriecherbsen, welche in dem folgenden Monat gegen eine Mauer verpflanzt werden.

Wenn

Wenn von dem in den vorigen Monaten ausgesäeten etwas zeitig ist, muß es verpflanzt werden, und in den Zwischenraum säet man wieder neuen Saamen.

Ist man so glücklich gewesen, Melonenpflanzen vom December zu behalten, so müssen solche jetzt zum letztenmal verpflanzt werden, umher kann man neue Kerne stecken, oder andere Pflanzen zum erstenmal versetzen, welche bald wieder weggenommen werden.

Im Merz.

Jetzt steckt man die letzten Melonen und Gurken, und da solche in 18 Tagen bis 3 Wochen verpflanzt werden, kann man gleich andere Saamen darzwischen säen.

Es ist die rechte Zeit, um Melonen und Gurken zu verpflanzen, wenn man sie behalten hat, eine jede muß ihr besonders Quartier haben.

Man versetzt nochmals Lactuken, Blumen- und Savoyekohl und dergleichen, welches im folgenden Monate in freye Erde verpflanzt wird.

Gelber Portulak, Basilik, Endivie, Zelery und indianische Kresse, die sich zusammen vertragen, werden jetzt zum erstenmal gesäet.

Man kann auch Fietzebohnen stecken, die man Anfangs Mayes in die Erde setzet.

Ueberhaupt aber ist zu merken, daß in kältern Gegenden die im Hornung angesetzte Arbeit mehrentheils im Merz, und die von diesem Monat im April vorgenommen wird. Wie denn schon bey uns fast alle Arbeit, welche, ehe im Merz wärmere Tage einfallen, und die Luft heiter wird, an Mistbeete gewandt worden, vergebens zu seyn pflegt.

Im April.

Werden die vorbeschriebenen Arbeiten fortgesetzt. Ein Gärtner hat vornemlich Acht zu geben, wenn die gesäeten Pflanzen so weit sind, daß sie entweder versetzt, oder nunmehro ordentlich verpflanzt werden müssen, und ob er ein Beet losmachen, und anderweitig besetzen kann, wobey er bemerkt, daß er auf die Beete, welche die mehrste Erde haben, solche Pflanzen bringe, welche viel Erde verlangen, als Kohl, Zelery, Endivie.

Von denen ledig werdenden Beeten besäet man eins mit allerley Sommergewächsen, welche im Garten herum verpflanzet werden, und nicht viel Wärme, hergegen viel Luft, also ihr besonders Beet verlangen; wozu, wenn man es neu macht, gar wenig Mist erfordert wird.

Im May.

Nunmehro werden die letzten Melonenbeete gemacht, und dies ist die einzige Küchenpflanze, welche jetzt noch Mist erfordert, Gurken und alles übrige wird auch in unsern kältern Gegenden mit Anfang Mayes schon in die freye Erde gesetzt.

Zehnter Abschnitt.

Von denen den Mistbeeten schädlichen Dingen.

---

§. 470.

Damit ein Gärtner desto zuverlässiger einen guten Erfolg von seinen Beeten hoffen könne, muß er

er nicht allein alle Sorgfalt anwenden, daß er bey deren Anlegung die vorbeschriebenen Handgriffe beobachte: sondern er muß auch zugleich sein Augenmerk darauf richten, daß er alles, was ihm in der Folge nachtheilig seyn könnte, abwehre. Der erste und vornehmste Feind, wofür sich ein Gärtner in Acht zu nehmen hat, ist die Nässe. (§. 422)

Die Nässe kann uns auf eine dreyfache Art schädlich seyn: 1) wenn sie gleich von Anfang an mit in das Mistbeet gebracht wird: als z. E. wenn der Mist naß, oder die darauf zu bringende Erde feucht ist; nasser Mist erhitzt sich nie recht, und feuchte Erde ist zu schwer und kalt, druckt also den Mist zu sehr nieder, und stöhrt zu geschwind die Bewegung des Feuers.

2) Wenn von unten Wasser an den Mist trit und solchen erkältet. Dieses geschiehet, wenn die Mistbeete an einem feuchten sumpfigen Orte, oder nicht hoch und abgängig genung angelegt werden, daß das Wasser sich unten an dem Fusse sammlet und stehen bleibt. Dergleichen Beete erkälten gleich, und sind nie wieder nachzuheitzen.

3) Wenn der Regen oder Nebel von oben durch die Bedeckung in ein Mistbeet dringt, da es denn so gut ist, als wenn Wasser auf ein Feuer gegossen wird.

Das erste ist ein nicht zu entschuldigender Fehler vom Gärtner; gegen den zweyten muß man sich durch Erhöhung des Platzes und durch hinlängliche Abzugsgraben sichern, auch wenn sich bey den Beeten nur ein wenig Wasser sammlen sollte, solches gleich abführen, mithin die Gänge zwischen den Beeten alle-

mal frey halten. Das letztere müssen die Bedeckungen abwehren. (§. 422)

§. 471.

Der zweyte gefährliche Feind ist die Kälte.

Ich habe davor schon oben verschiedentlich gewarnet; (§. 456) denn wenn die Kälte erst einmal ein Beet eingenommen hat, ist sie schwerlich zu vertreiben; hingegen kann man ein Beet durch sorgsames Bedecken und Nachheitzen gegen die Kälte sichern. Ein vorsichtiger Gärtner darf aber bey starkem Froste seine Mistbeete nicht viel verlassen, sondern muß solche oft in der Nacht nachsehen. Einige Gärtner setzen wol gar ein Gefäß mit Kohlen unter das Glas, welches mir doch gefährlich scheinet. Andere stecken, wenn beym Nachheitzen Schornsteine gemacht werden, (§. 456) einen warm gemachten Stein oder ein heißes Eisen hinein, um desto eher eine neue Bewegung des Feuers zu erwecken; es gehört aber Vorsicht dazu, daß der Stein oder das Eisen nicht zu heiß sind, sonst kann man das ganze Beet anstecken und verbrennen. Es soll also auch ein ausserordentliches Feuer billig als ein Feind der Mistbeete angesehen werden: wir haben aber, wenn die (§. 454) beschriebene Vorsichten beobachtet werden, davon in unsern kältern Gegenden so leicht nichts zu befürchten.

§. 472.

Ein dritter Feind sind die schneidenden Winde.

Die Anfangs verschlossenen und zärtlich erzogenen Pflanzen sind eben so empfindlich auf scharfe rauhe Winde, wie ein schwächlicher Mensch, der nimmer aus seinem Zimmer kommt, auf den geringsten Zug ist.

Gleich-

Gleichwol wollen die Pflanzen zu Zeiten Luft haben: Ein Gärtner muß also genau beurtheilen, wie weit er Fenster öfnen, und wenn er sie wieder schließen soll: sonderlich wenn sich der Wind umsetzt, oder wenn sich ein stärkerer Wind erhebet, der sonst die aufgestellten Fenster aufheben und entzwey werfen kann.

§. 473.

Ein vierter Feind sind die Schlossen.

Solche zerbrechen vornemlich die Gläser und erfordern neue Unkosten; sie fallen aber seltener vor; sie werden durch ein vorhergehendes Brausen in der Luft angekündiget; Man sieht sie vorher kommen, und kann durch Bedeckung der Fenster den Schaden vermeiden.

§. 474.

Ein gar gefährlicher Feind sind fünftens die Mäuse und Erdratzen.

Diese suchen entweder dem im Miste gebliebenen Korne nach, oder sie ziehen sich nach der Wärme, und wenn sie einmal die süßen Melonenkerne geschmeckt haben, kann man sie nicht leicht wieder abwehren.

Das beste ist, recht dichte Kasten zu haben, so hat es viel zu sagen, ehe sie unter solchen weg durch die Erde arbeiten.

So wie man aber eine Maus spürt, muß man keinen Fleiß sparen, sie gleich wegzufangen, ehe sie mehrern den Weg zeigt, oder sich vermehrt: denn ein ganzes Nest auszurotten, ist langweilig.

Man räth eine Katze bey den Mistbeeten zu gewöhnen, wenn sie dabey beständig gefüttert wird, so

bleibt sie beständig in der Gegend, und verjägt dies Ungeziefer aus der Gegend.

Man sagt, daß die Katzen aber endlich selber die Melonen anfressen lernen: wenigstens ist eben nicht rathsam, sie auf die Mistbeete selber zu gewöhnen; sie würden vieles niedertreten, und können auch, indem sie ihren Koth vergraben, jedesmal einen ziemlichen Fleck unbrauchbar machen.

Der Ritter Linne meldet in einem Schreiben, daß er die Erdmäuse vertrieben habe, da er in die Löcher Erbsen, welche mit der weißen Nies-Wurzel (Helleborus albus) abgekocht worden, legen lassen; sie fressen solche und sterben davon.

§. 475.

Unter die Feinde der Mistbeete rechnet man sechstens die **Maulwürfe** und **Maulwurfsgrillen**, Grillotalpa, Courtilleres.

Mat hat zwar von ihnen unter den eingefaßten erhöheten Mistbeeten so leicht nichts zu befürchten, desto gefährlicher sind sie auf freyen Beeten. Es ist kein ander Mittel, als sie wegzufangen, denn wenn man ihre Gänge noch so oft verstopfet, so räumen sie doch solche wieder auf; man will verschiedene Stücke angeben, deren Geruch den Maulwürfen zuwider sey, und sie vertreibe. Z. E. wenn man todte Krebse in ihre Gänge lege, oder die Schalen von Walnüssen, oder die mit Schierlingskraut gekochte kleine Nüsse, welche in dem XXIV. Theile des **Hamburgischen Magazins** S. 217 als ein untrügliches Mittel angegeben werden, da die Maulwürfe sie begierig fressen und davon sterben. Sie sollen auch wegziehen, wenn man wilde Lupinenkerne in die Löcher legt.

§. 476.

§. 476.

Siebentens können die **Ameisen** einem Mistbeete gefährlich werden, wenn sie sich in Menge darin sammlen und nisten.

Man kann sie nicht wol anders wieder wegschaffen, als wenn man die Erde, worin sie genistet haben, geschwind aushebet und ins Wasser wirft: um die übrigen zu fangen, legt man ein mit Honig bestrichenes Papier hin, sie sammlen sich darauf, so hebet man das Papier behutsam auf und steckt es in eine Gießkanne mit Wasser, man muß das Wasser aber bald weit weg in ein Wasser schütten, sonst kriechen sie wieder heraus.

§. 477.

Achtens richten die Regenwürmer und andere kleine in der Erde kriechende Würmer oft vielen Schaden an, indem sie die zarten Wurzeln in der Erde abfressen.

Es ist daher um so nöthiger, daß man ja gute trockne wohl verarbeitete Erde auf die Mistbeete nehme, in welcher kein noch unzergangener Mist oder Holzspäne mehr übrig sind, in welchen sich dergleichen Würme gern aufhalten.

§. 478.

Neuntens rechne ich noch das aus der Erde wachsende **Unkraut** unter die unangenehmen Feinde. (§. 462)

Es ist gar unangenehm, wenn man alle Tage sein Mistbeet von neuen Unkräutern reinigen muß, und dies geschieht doch leicht, wenn die Erde nicht recht bereitet und voller Saamen ist. Man darf oft nicht wagen, die Fenster so lange zu öfnen, und läßt man

das Unkraut wachsen, so überzieht und erstickt es die guten Pflanzen, und nach einiger Zeit kann man die schon zu vest gewachsenen Wurzeln nicht mehr herausreißen, das Kraut reißt über der Erde ab; die Wurzel bleibt und schlägt wieder aus. Die Erde wird auch durch öfters Ausjäten zu lose und staubigt, und man macht die Wurzeln der guten Pflanzen mit los.

§. 479.

Zehntens verdienen die auf den Mistbeeten zu Zeiten wachsende Schwämme besonders angeführt zu werden.

Diese sind ein sicherer Beweis, daß bey Anlegung des Beetes entweder schlechter Mist oder nasse Erde genommen worden, worin die Brut von den Schwämmen gewesen. Wenn solche sich in einem Fleck zeigen, so muß man die Erde völlig herausnehmen, den Kasten, welcher angefault zu seyn pflegt, abkratzen, und die Höhlung mit frischer trockner Erde ausfüllen, sonst nehmen die Schwämme überhand, und bringen eine den Pflanzen nachtheilige Fäulniß in die Erde. (§. 245.)

§. 480.

Endlich Eilftens hat man alle Unreinlichkeit, welche der Mist zurück läßt, wegzuräumen.

Es giebt von dem Gärtner vortheilhafte Begriffe und gefällt, wenn die Mistbeete reinlich sind, und wenn man zwischen solchen aller Orten ohne Anstoß herum gehen kann: sonderlich wenn sie eben im Gesichte liegen.

Es muß also, wenn ein Beet gelegt wird, alles, was vom Mist zurück bleibt, zusammen gekehrt und weggeschaft werden. Wenn das Anheitzen nicht mehr

nöthig

nöthig ist, und die Beete sich recht gesetzt haben, sticht man wol gar rund umher bis nahe an den Kasten den Mist weg; oder man faßt ihn rund umher mit Brettern oder mit Lohspäne ein.

Aller in den Gängen abfallende kurze Mist wird weggebracht, weil sich darin die Feuchtigkeit nur sammlet, und das Abtrocknen um den Beeten verhindert wird.

Eilfter Abschnitt.

Von Mistbeeten zu besondern Gebrauch.

§. 481.

Außer denen bisher beschriebenen gewöhnlichen Mistbeeten legt man noch zu Zeiten dergleichen zu einem besondern Gebrauch an.

Es ist hier aber nicht wol möglich, alle besondern Arten von Mistbeeten anzuführen. So legt man zu Zeiten Spargel, Artischocken, Feigen, Erdbeeren, und so weiter, auf Mistbeete; es wird aber sodann ein großer Vorrath von Kasten, Fenstern und Mist erfordert, oder man muß die übrigen nöthigern Mistbeete einschränken. Was man auf diese Art ziehet, sind gemeiniglich kostbare und nicht mal gut schmeckende Gerichte, und die anzuwendende Mühe wird, wenn man es recht erweget, nur halb oder wol gar schlecht bezahlt. Daher schicken sich dergleichen Beete nur für große Herren, oder für solche Gärtner, welche sonst des Winters über in ihrem Garten eben nichts zu verwahren haben; andere thun besser,

davon abzustehen, und mehrern Fleiß auf die gewöhnlichen Mistbeete zu wenden, welche mehr aufbringen.

§. 482.

Unter die Mistbeete zu besondern Gebrauch gehören die kalten oder blinden Mistbeete.

Man macht solche, um die in freyer Erde stehende Gewächse um einige Wochen früher zu haben, auf folgende Art: man gräbt um ein Feld von Spargel oder dergleichen Pflanzen die Gänge ohngefehr zween Schuh tief aus, und füllet die Graben mit Pferdemist, welcher vest getreten wird, so aus, daß der Mist etwa einen halben Schuh über der Erde hervorstehet; alsdenn wird dieser einen halben Schuh hoch mit der ausgegrabenen Erde bedeckt, und die übrig bleibende Erde bey Seite gebracht. Der Mist wärmt dadurch nicht allein von der Seite, sondern da der Gang nun höher liegt, wie die Rabatte, so wird diese mehr gegen den Wind gesichert.

Im folgenden Jahre, wenn man die Gänge wieder aufgräbt, ist der Mist verfault und zu guter Erde geworden, so gebraucht man diese anderweitig, und füllet die Graben von neuen mit Mist. Dergleichen blinde Mistbeete sind vornemlich gut, um Spargel zu treiben, auch Gurken, Blumenkohl und Cardi zu ziehen. Der Cardi soll vornemlich auf die Weise gar ansehnlich werden. In wärmern Gegenden reichen sie schon zu, um Melonen und Angurien zu ziehen.

§. 483.

Einige machen Haufen von alten verfaultem Laube, und behaupten, daß sie im Winter bessern Nutzen leisteten als der Pferdemist.

Ich habe aber keine Versuche damit gemacht.

§. 484.

Man will auch Mistbeete von grünem Grase machen.

Man kann davon die **Göttingische gelehrte Zeitung** von 1760. S. 1335 nachlesen. Frisch gemehetes Gras erhitzt sich wie nasses auf einander gepacktes Heu; es ist aber nicht von Dauer; dergleichen Grasbeete würden also fast kostbarer als die von Mist seyn, und in der Zeit, da man Mistbeete anlegt, giebt es noch nicht so viel grün Gras; wenn dieses im Junius zu haben ist, braucht man keine Mistbeete weiter.

§. 485.

Desto allgemeinern Nutzen haben die Lohbeete.

Solche sind oben bereits §. 245 bey der Wartung der Ananassen beschrieben worden. Es geht aber nicht an, daß man solche mit Erde beschütten und allerley Pflanzen darauf ziehen kann: denn die Feuchtigkeit aus der Erde würde sich den Lohspänen bald mittheilen, und diese zu sehr niederdrucken und erkälten.

§. 486.

Unter den Mistbeeten zu besondern Gebrauch sind die merkwürdigsten die Beete, welche wir machen, um Schwämme oder Champignons zu ziehen.

Solche gehören zwar eigentlich nicht hieher, es wird aber nicht unangenehm seyn, wenn hier einen Unterricht dazu mittheile.

Man erwählt einen zwar luftigen, doch der Sonne nicht sehr ausgesetzten, etwas schattigen und feuchten Ort. Steckt den Platz drey bis vier Schuh breit in beliebiger Länge ab; gräbt die Erde einige Zoll hoch aus und legt sie an die Seite. Alsdenn wird der

Platz

Platz mit altem kurzen Pferdemist ausgefüllt, und man sammlet die Roßapfel und den kurzen Dreck sorgfältig bey Ausmistung der Ställe. Man hält dazu den Mist von Stuten besser, und den von Maulthieren am besten, auch soll der von Haferstroh einen Vorzug haben.

Diese Champignonsbeete unterscheiden sich von den übrigen Mistbeeten in verschiedenen Stücken. 1) Diese müssen ganz eben, jene aber gleich von Anfang gewölbt und in der Mitte hoch, nach allen Seiten aber abhängig, en dos d'Ane, angelegt werden, daher sie die Franzosen auch nicht Couches, sondern Meules de Champignons nennen. 2) Zu den Mistbeeten kan man den Mist nicht frisch genug haben, und zu den Champignons ist der älteste der beste. 3) Die Mistbeete müssen besäet und bepflanzet werden; die Champignons erfordern, wie ich oben S. 213. gezeigt habe, eine junge Brut. 4) Jene wollen trocken gehalten seyn; diese erfordern mehr Feuchtigkeit, und man begießt sie zu Zeiten. 5) Jene erfordern eine genaue Bedeckung und Wartung; nach diesen sieht sich, wenn sie gelegt worden, niemand um, als nur alle Tage die frisch gewachsenen Schwämme abzubrechen. 6) Wenn von jenen das einmal gesäete oder gepflanzte abgenommen worden, so haben sie ihre Dienste geleistet; die Champignonsbeete dauren zwey Jahr und darüber, und dienen zuletzt, um frische Beete zu machen.

Bey den Champignonsbeeten beruhet alles darauf, daß man die junge Brut von den Schwämmen darauf bringt. Wenn man bereits dergleichen gehabt hat, und solche nur erneuern will, so ist leicht, daß man aus dem alten Beete alle zusammen geballete, mit

weißen

weißen Adern durchwachsene Klumpen aufhebe, bey Seite lege, und wieder in die neuen Beete herum lege. Wenn man aber zum erstenmal anfangen will, dergleichen anzulegen, so sucht man in Ställen, oder zwischen dem alten Pferdemist, oder auch auf alten Mistbeeten, ob man nicht darunter dergleichen weiß angewachsenen und gleichsam verschimmelten, oder mit einem weißen Gespinste überzogenen Mist findet; oder man hebet, wenn die Champignons an einem Ort Fleckweise häufig wachsen, die Erde aus, welche mit den weißen Adern durchwachsen seyn wird; oder man hebet, wenn Champignons in der Küche geschelet und zu rechte gemacht werden, den Abfall, und insonderheit die untern Knollen von den Stielen auf, und schüttet solche in einem Keller, oder an einem feuchten Ort zwischen alten Mist bis zum Gebrauch.

Man macht dergleichen Beete am liebsten im Herbst, vom October bis im December, doch kann man sie zu aller Jahrszeit anlegen. Sie müssen in der Mitte vom Rücken von zween bis drey Schuh hoch alten Mist, der wenigstens einen Monat ungerührt gelegen hat, angelegt werden; dieser muß recht gut aufgeschüttelt und klar gemacht werden; man feget alles, was man von Roßäpfeln und kurzem Abfall findet, zusammen; hebt dergleichen auch aus den Ställen, wie es zusammen gekehrt wird, zu diesem Endzweck auf, und wirft es über den Mist her; steckt alsdenn hin und wieder, oder von Schuh zu Schuh von der vorbeschriebenen Brut darin herum, welche man, wenn es daran fehlt, in kleine Stücke bricht, und bespickt es gleichsam damit. Hierauf wird das Beet mit etwas kurzem Mist, und am Ende mit ein Paar Zoll hoch guter Erde bedeckt, oder man kann auch die Anfangs ausgegrabene Erde nehmen; die übrig bleibende wird fortgeschaft; wer will, kann das Beet umher mit

einem Brete einfassen, und nach einigen Tagen mit einem breiten Helze plat klopfen. Zuletzt wird es mit langem Mist einige Zoll hoch bedeckt, so daß der Rücken mehr frey bleibt. Acht Tage nachher wiederholt man es noch wol einmal, und acht Tage darauf nimmt man die ganze Bedeckung weg, doch so, daß aller Abfall zurück bleibt. Diese Bedeckung wird wol ein Paar mal erneuert, so ist die Arbeit geschehen; die im Herbst gemachte Beete pflegen die Schwämme bey vortheilhafter Witterung schon im May, wenigstens im Junius unfehlbar, zu zeigen; und wenn sie einmal im Wachsthum sind, so kann man sie alle Tage, wenigstens um den andern Tag, beständig pflücken; wenn man im Sommer ein altes recht durchwachsenes Beet ummacht, kann man in sechs Wochen schon frische Schwämme haben. Bey dem Brechen muß man vorsichtig seyn, daß man den untern Knollen vom Stiel nicht mit aus der Erden zieht, oder wieder, nachdem er abgebrochen worden, einsticht, die entstehende Gruben mit frischer Erde ausfüllet, auch das lange Stroh allemal wieder überherdecket.

Werden die Beete zu trocken, so muß man sie bey warmer Zeit und in heißen Gegenden oft alle Tage, oder so oft es nöthig ist, begießen; dazu hat stehendes, von der Sonne erwärmtes Wasser den Vorzug: Müßte man Flußwasser nehmen, muß es schon einige Tage gestanden haben; kann man es vorher laulicht machen, ist es besser. Man nimmt auch gern das Wasser, worin Schwämme rein gewachsen worden, zum Begießen.

Dergleichen Beete gerathen am besten und tragen am frühesten in lockern leichten Sandboden; in schwererem nassen Erdreiche muß man sie schon etwas erhabener legen,

gen, man darf sie nicht einsenken, sondern pflastert sie wol gar unten mit dem Boden gleich, schüttet einige Zoll hoch Sand oder Grand überher, und bringt alsdenn erst Mist auf, damit das Wasser unten abziehe. Man legt auch wol ein Beet an einen trocknen sandigten Ort für das Frühjahr und den Herbst an, und ein ander an einen etwas schattigen und feuchtern Platz für die heissern Sommermonate.

Man legt auch, um im Winter Schwämme zu haben, auf eine ähnliche Art Beete in einem Keller an. Dazu wird aber mehr Brut von Schwämmen erfordert.

Im Journal oeconomique vom October 1763 heißt es, daß Frauenspersonen zu gewissen Zeiten nicht bey ein Champignonbeete kommen dürften, sonst würde alles zerstöhrt. Sollte jemand Erfahrung davon haben?

Zwölfter Abschnitt.

Von den Melonen.

§. 487.

Unter denen an rankenden Pflanzen wachsenden eßbaren Früchten (§. 380) sind die **Melonen** die bekanntesten und gewöhnlichsten.

Der **Ritter Linne** rechnet die Melonen mit den folgenden Gurken unter ein Geschlecht. Sie kommen auch in der That im Wachsthum, im Laube, in der Blüthe und Frucht so sehr überein, daß man kaum ein

ein Kennzeichen angeben kann, um sie als zwo Arten zu unterscheiden. Der Ritter nennet jene Cucumis foliorum angulis rotundatis, pomis torulosis. **Eine Gurke, deren Blätter zugerundete Winkel haben, mit höckerichten Früchten**, und die Gurken selbst, Cucumis foliorum angulis rectis, pomis oblongis scabris. **Eine Gurke, deren Blätter scharfe Winkel haben, mit länglichten scharfen Früchten.** Die hier angegebenen Kennzeichen sind aber nicht allerdings zutreffend; man hat weiße Melonen, deren Früchte nichts weniger als höckericht, sondern ganz glatt sind; hingegen sind die jungen Früchte von den gemeinen Gurken auch ziemlich höckericht, und das Laub wechselt an einigen Arten von Melonen in der Gestalt sehr ab.

Beyde unterscheiden sich aber genugsam im Gebrauch, und dabey werde ich es, da hier nur auf den Nutzen sehe, bewenden lassen können; denn die Melonen, deren Früchte gemeiniglich größer sind, oder mehr ins Kugelrunde fallen, ißt man, wenn sie reif sind, und grün kann man sie fast gar nicht zur Speise gebrauchen. Die Gurken hingegen, deren Früchte mehrentheils kleiner sind, oder wenn sie größer werden, mehr ins Lange fallen, und drey kenntliche Seiten haben, braucht man, weil sie noch grün sind, zur Speise; reif sind sie nicht zu genießen.

§. 488.

Alle rankende, hier anzuführende Pflanzen haben zweyerley Art Blüte, nemlich männliche und weibliche.

Beyde Arten von Blumen sind sich äußerlich ähnlich, und bestehen aus einer glockenförmigen, einblät-

trigen Blume von hellgelber Farbe, deren Rand fünffach getheilt ist. Man unterscheidet sie aber bald; denn die männlichen Blumen hangen unten an einem kurzen magern Stiel, welcher bald gelb wird; die weiblichen Blumen zeigen hingegen unten schon, ehe sie sich aufthun, die junge eyrunde Frucht. Inwendig fehlen in diesen die Staubkölbgen mit dem befruchtenden Staube, welche sich in den männlichen Blumen finden. Ehedem pflückten die Gärtner alle männlichen Blumen, welche gemeiniglich Büschelweise hervorkommen, sorgfältig weg, weil solche unfruchtbar wären, und der Pflanze nur die Nahrung unnütz wegzögen.

Seit dem aber der **Ritter Linne** die gar nützliche Entdeckung von dem Geschlechte der Pflanzen bekannt gemacht hat, weiß man, daß die männlichen Blumen und der darin enthaltene Saamenstaub zu Befruchtung der jungen Frucht in den weiblichen Blumen unumgänglich nöthig sind, also ja beybehalten werden müssen; gleichwol kann aus eigner Erfahrung bezeugen, daß es noch Gärtner giebt, die sich von dem Nutzen der männlichen Blumen nicht wollen überzeugen lassen, sondern sie mit großem Fleiß wegnehmen. Läßt man keine männliche Blume zum Aufblühen kommen, so können die jungen Früchte nicht befruchtet werden, und fallen ab, oder bleiben klein, und enthalten blos taube Kerne.

§. 489.

Von den Melonen hat man eine unendliche Menge von Arten; es ist aber schwer zu bestimmen, ob solches lauter Abweichungen und Spielarten sind, oder ob man darunter gewisse beständige Sorten annehmen könne.

So viel ist gewiß, daß, wenn man in seinem ganzen Garten auf allen Beeten nur eine Art von Melonen hat, diese sich weiter fortpflanzet: Bauet man hingegen mehrere Arten neben einander, so findet man, daß sie bald weiter abweichen; und man ist nicht versichert, aus dem Saamen von einer Melone Früchte von der nemlichen Form und Güte wieder zu erhalten. Denn da jede weibliche Blume von einer andern entfernten befruchtet werden muß, so kann die Befruchtung so leicht aus einer männlichen Blume von einem andern Stock als von der nemlichen Pflanze geschehen.

Es ist daher zu rathen, daß man nicht viele Sorten von Melonen neben einander pflanze, weil man sie sonst eine mit der andern verdirbt, und lauter Bastarde und Zwitter zieht. Wenigstens soll unter einem Kasten nur eine Sorte gezogen werden.

Um Saamen aufzuheben, wählt man Früchte, von deren reinen Befruchtung man versichert ist. Hat man mehrere gute Sorten von Melonen, so pflanzt man eine entweder später wie die andere, oder man setzt die Kasten weit genug aus einander, oder man hebt um der Abwechselung willen die Kerne bis auf ein ander Jahr auf, da man andere Sorten zurück leget.

§. 490.

Die unterschiedlichen Arten von Melonen unterscheiden sich fast nur in der Frucht, an welcher fast alle oben §. 31 bey den Birnen angeführte Kennzeichen in Betracht kommen.

1) In Ansehung der **Form** fallen die mehrsten Melonen ins eyrunde, einige sind mehr länglicht, andere mehr kugelrund, und andere wieder platt gedruckt.

Einige sind gereifelt, andere glatt, andere höckericht, und andere unförmlich.

2) In Ansehung der Größe hat man zum Theil sehr große Melonen, deren Früchte viele Pfunde wiegen; und wiederum ganz kleine in der Größe einer Pomeranze. Man zieht zwar an dem nemlichen Stock zu Zeiten große, und zugleich ganz kleine Früchte; über eine gewisse Größe kann man aber eine jede Sorte nicht bringen, und darnach bestimmt man sie.

3) Die Schelfe ist bald glatt, bald aber mit kleinen Härchen; bald auch mit kleinen weichen nicht abzureibenden Stacheln besetzt, bald auch gleichsam mit einem Netze überzogen: Wenn nemlich die dünne Haut an den jungen Früchten ins Kreuz und in die Quer aufspringet, und die Narben auswachsen. Diese nennet man Netzmelonen. Bey andern haben die Früchte gar auf der Oberfläche weit hervorstehende und kraus ausgewachsene Warzen, wie an den Kandaluppen.

4) In Ansehung der Farbe ist die Schelfe entweder grün, oder gelb, oder weiß, oder dunkel schwarzgrün, oder aus dem grünen und gelben oder weißen auf mancherley Weise geschecket oder auch gestreift.

5) Das Auge an der Spitze der Frucht, wo die Blume angewachsen gewesen, und eine ziemliche Narbe zurück läßt, ist nach Verhältniß der Frucht entweder groß oder klein, weit hervorstehend, oder beynahe in einer Fläche mit der Frucht; allemal größer als an Gurken, und so viel ich bemerkt habe, nie eingedruckt, wie bey den Angurien.

6) Der Stiel ist mit dem untern Ende der Frucht zusammengewachsen und kurz; er pflegt sich gemeiniglich, wenn die Frucht reif ist, zu lösen. Nemlich es entstehen rund umher im Zirkel kleine Borsten, die

den Stiel von der übrigen Haut trennen, so, daß man ihn leicht heraus brechen kann. Die mehrsten Früchte sind beym Stiel aus dem Ovalen zugerundet. Die weißen Melonen pflegen bey dem Stiel spitz abzulaufen, oder die nicht recht vollkommenen Früchte. Eingedruckt bey dem Stiel kenne ich keine Melonen, wiewol an Theils Kandaluppen die Früchte ganz platt gedruckt sind. Der Stiel ist entweder dem Verhältniß der Frucht gemäß; oder sehr stark, so nennet man ihn dick, und urtheilt daraus auf die Güte der Melone; oder ist mager, schwach und dünne; so ist die Frucht gemeiniglich unvollkommen.

7) Das **Fleisch** ist das Merkwürdigste an der Melone; nemlich derjenige Theil, welchen man ißt.

a) Einige Melonen haben eine dünne Schelfe und viel Fleisch; bey andern, als den Kandaluppen, ist die Schelfe sehr dick und wenig Fleisch darin.

b) Bey einigen ist die Substanz des Fleisches merklich von der Schelfe unterschieden, so daß diese dunkel grasgrün von Farbe; gleichsam von holzigtem Wesen und ganz unschmackhaft; das Fleisch hingegen goldgelb, schmelzend und süß ist. Bey andern, als bey Theils weißen Melonen unterscheiden sich beyde nicht merklich, ausser im Geschmack, und man muß sich in Acht nehmen, daß man beym herausschneiden des Fleisches nichts von der Schelfe daran läßt, welches den Geschmack verderben würde.

c) Das Fleisch füllet weiter inwendig die Frucht mehrentheils aus; oder es läßt in der Mitte eine große Höhlung für die Kerne.

d) Es ist entweder **trocken**, wenn man beym Anschneiden der Frucht kein Wasser bemerkt; oder **saftig**, wenn auf jdem Anschnitte Wasser steht, ohne

heraus

herauszulaufen; oder wäßricht, wenn im Anschneiden Wasser herauslauft.

e) Auf der Zunge ist es entweder schmelzend, wenn es zwischen den Zähnen gleichsam leicht zerfließt, Zart; wenn wir es leicht ohne einigen Widerstand zerbeißen. Vest; wenn wir mehrere Mühe haben, das Fleisch zu zerbeißen, ohne daß es jedoch zäh oder stockicht wäre. (§. 38) Oder mehlicht; wenn es sich gleichsam in ein trocknes Mehl auflöset.

f) In der Farbe trift man alle mögliche Veränderungen vom grünen, weißen, blas- hell- dunkel- und Orangen- gelben bis zum rothen an.

8) Das Mark in der Mitte der Melone ist von dem übrigen Fleische in der Substanz und Farbe gemeiniglich unterschieden, und enthält die Adern und Gefäße, woran die Saamenkörner vestgewachsen sind, und woraus sie ihre Nahrung ziehen.

Bey einigen Sorten ist dies Mark dem Fleische mehr ähnlich, auch mit demselben zusammengewachsen, und eben so trocken, schmackhaft und eßbar. Bey andern ist es leicht vom übrigen Fleisch zu trennen, anbey wäßricht, unschmackhaft, und fällt beym Anschneiden der Frucht gleich heraus. In den jungen Früchten macht es drey Fächer aus, in den reifen erkennet man sie nicht weiter.

9) Die Kerne, welche in großer Menge in dem Mark reifenweise sitzen, und die Mitte der Furcht ausfüllen, sind allemal länglicht, oval, von beyden Seiten platt zusammengedruckt, auch eben und glatt.

Nur unterscheiden sie sich a) in der Größe: denn von einigen Arten sind sie ganz klein, von andern aber wol dreymal so groß; b) in der Farbe, denn einige, und gemeiniglich die kleinern, sind ziemlich hoch gelb,

die größern aber gemeiniglich blasser, und die größten aus den weißen oder grünen Melonen fast weiß. Sie enthalten in einer dünnen, glatten, membraneusen Schale einen weißen platten zweyblättrigen süßen Kern, welcher daher von den Mäusen begierig aufgesucht wird, so, daß man sie nicht sorgfältig genug dafür in Acht nehmen kann.

10) Der Saft richtet sich nach der Farbe des Fleisches; in wäßrigen Melonen ist er häufig, und in trocknen und mehligten fehlet er.

Er ist bald süß, erhaben, bisamhaftig, oder gleichsam gepfeffert, wenn er etwas scharf ist; bald unschmackhaft, herb, roh, und dem ausgepreßten Gruse aus einer Gurke ähnlich.

11) Der Geruch ist entweder angenehm, gewürzhaft, süß, erhaben, stark; oder er verräth das unschmackhafte, rohe, erdhafte, oder bittere von der Frucht.

12) Der Geschmack hangt von der Zärte des Fleisches und von der Güte des Saftes ab; und darnach wird

13) auch die Güte oder der Werth bestimmet.

§. 491.

Da wir eine Melone blos roh essen, so sehen wir darauf, ob ihr Fleisch alle die Eigenschaften habe, welche wir bey einer guten Melone verlangen.

Die Güte der Melonen bestimmen wir nach folgenden Eigenschaften:

1) Die Form und Größe trägt zur Güte eigentlich nichts bey; die kleinsten unansehnlichsten Früchte sind oft die Besten, wenn nur eine Frucht völlig und

an allen Seiten gleich stark ausgewachsen ist; denn wenn zu Zeiten eine Seite etwas Schaden nimmt, oder von der Hitze oder Kälte gleichsam erstarret, so nimmt solche nicht so stark zu, wie der übrige Theil der Melone; das Fleisch kann also an einer Seite von ziemlich gutem Geschmack seyn, da es gegen über bitter schmeckt, und nicht zu genießen ist. Daher kann auch die nemliche Pflanze einige vorzüglich gute Früchte geben, und dabey eine, welche gar nichts taugt.

Die größten Früchte fallen am besten ins Auge, sind aber gemeiniglich mehligt oder wäßricht.

Vor diesen hielt man am mehrsten auf Netzmelonen, (§. 490) welche, wenn sie recht ausgewachsen sind, ein feines Ansehen geben; nachdem man aber die fast scheußlich aussehende, und über und über mit Warzen und Beulen besetzte Kandeluppen kennen lernen, werden jene nicht mehr so sehr geachtet.

Die runden und die geribbeten Melonen pflegen gemeiniglich etwas geringer im Geschmack zu seyn.

2) Die **Schelfe** kann recht dick seyn, und doch vorzüglich schmackhaftes Fleisch enthalten, und man hält es gemeiniglich für ein gutes Zeichen, wenn sie sich merklich in der Substanz und Farbe vom Fleische unterscheidet, als ein Merkmahl, daß dies recht vollkommen, und die Frucht recht ausgewachsen sey. Man hat aber auch, sonderlich weiße und grüne Melonen mit dünner weicher Schelfe. Die Farbe ist gleichgültig, wenn sie aber außen sehr ins gelbe fällt, pflegt es ein Merkmahl zu seyn, daß die Frucht überreif ist, oder nichts taugt. Man hat Kandaluppen, welche, wenn sie reif sind, doch noch dunkel schwarzgrün bleiben, und dennoch von vortreflichem Geschmack sind.

 3) An

3) An dem weit vorstehenden Auge der Frucht kann man zu Zeiten wahrnehmen, wenn die Frucht nicht recht ausgewachsen ist, doch giebt es kein untriegbares Zeichen. Hingegen muß

4) Eine gute Melone einen dicken, kurzen, fetten, fleischigten Stiel haben. Denn je dicker er ist, je mehr zuführende Nahrungsgefäße sind in die Frucht gegangen, und desto besser haben die Säfte darin bereitet werden können.

Ist der Stiel hingegen dünne, trocken, mager, und verwelkt, so ist es ein Zeichen, daß es entweder der Ranke selber an Nahrung gefehlt, oder daß die Frucht wenig Nahrung gebraucht habe, in beyden Fällen pflegt sie nicht zu taugen.

5) Das Fleisch muß saftig, aber nicht wäßricht; zart und schmelzend, aber nicht mehligt seyn.

Einige lieben fleischigte Melonen, deren Fleisch mehr Substanz hat, und schon trocken genannt werden kann, doch so, daß es ihm an genugsamen Saft nicht fehlt: andere ziehen die mehr saftigen vor, welche auf der Zunge in lauter Saft zerfließen, und jenen vielleicht schon wäßricht scheinen.

Die Farbe des Fleisches ist zwar ziemlich gleichgültig; doch haben die mit weißem oder grünem Fleische allemal mehr wäßrichtes und Gurken- oder Kürbisähnliches; daher sie denenjenigen, welche fleischigte Melonen lieben, nicht schmecken werden, vor welchen sie nach meinem Geschmack einen Vorzug haben.

6) Das **Mark** muß nur einen geringen Theil der Frucht einnehmen, und nicht wäßricht seyn; es pflegt ein übles Zeichen zu seyn, wenn das Mark mehrentheils aus einem trüben gelben Wasser besteht, in welchem

chem die Kerne schwimmen, und welches, wenn man die Frucht anschneidet, herauslauft.

Die Melonen, welche ein trocknes Mark und gar kein Wasser, noch weniger eine Höhlung haben, und in welchen die Kerne gleichsam als in einem vesten Fleische sitzen, pflegen ein etwas zähes und trocknes Fleisch zu haben, werden aber doch von einigen vorgezogen.

7) Die **Kerne** müssen vollkommen und dick aufgelaufen seyn. Wenn sie platt und größtentheils taub sind, so kann man darauf rechnen, daß die Frucht nicht recht ausgewachsen und schadhaft sey; es sey nun, daß die männliche Blüthe genommen worden, oder daß sie doch durch einen Zufall Schaden genommen hat; oder daß die Beete zu kalt gewesen, und nicht den rechten Trieb gegeben haben.

8) Der **Saft** muß recht süß, etwas bisamhaftig und gepfeffert seyn; nemlich, daß er auf der Zunge eine kleine, angenehm fallende Schärfe hat.

9) Der **Geruch** muß süß, angenehm, und durchdringend seyn, und ungefehr dem Geruche von weißem Peche ähnlich kommen. Melonen, die keinen guten Geruch geben, pflegen auch unschmackhaft zu seyn.

10) Der **Geschmack** richtet sich nach dem Saft, und muß so angenehm seyn, daß man nicht nöthig hat, ihn durch Zucker zu erheben, sondern daß er vielmehr angenehmer fällt, wenn man die Süßigkeit mit etwas Salz dämpft.

11) Bey den Melonen giebt das Gewicht noch einen Beweis von ihrer Güte. Denn wenn sie nach Verhältniß ihrer Größe sich schwer in der Hand fühlen lassen, so ist es ein Beweis, daß die Frucht völlig aus-

ausgewachsen, recht fleischigt, und inwendig nicht hohl noch wäßricht sey.

12) Noch kann das Gefühl einen Beweis geben; denn wenn eine Frucht sich welk anfassen läßt, so ist es ein Zeichen, daß die Ranke, an welcher sie gewachsen, vertrocknet, und daß sie nothreif geworden ist. Ja man kann

13) das Gehör zu Hülfe nehmen, wenn man mit dem Rücken des Fingers daran klopft, und sie klingt nicht hohl, sondern recht voll.

Die Franzosen fassen die guten Eigenschaften einer Melone kurz: Il faut, qu'il soit, succré, vineux, d'un agréable parfum, avec une chair pleine, & vermeille.

§. 492.

Die Zeit der Reife hänget davon ab, nachdem die Kerne früh oder spät gesteckt, oder die Pflanze gut gewartet worden.

Wenn die Kerne noch so früh gesteckt worden, so geht es in unsern kältern Gegenden doch nicht an, vor Mitte des Junius reife Früchte zu haben; wenigstens ist es unmöglich, eher wohlschmeckende Früchte zu schaffen, weil die Sonne nothwendig beytragen muß, um den Saft gehörig zu bereiten, und ihm das Angenehme zu geben. Von dieser Zeit an aber kann man durch Nachpflanzen in einer Folge bis Ende Septembers gute Früchte haben, und wenn der Herbst gut, trocken und heiß ist, ißt man oft nach Ende Octobers Melonen von leidlichem Geschmack.

Wenn man recht gute Mistbeete hat, und die Melonen so oft es nöthig verpflanzen, und auf neue warme Beete bringen kann; so können die jungen Pflanzen in sieben bis acht Wochen nach dem Keimen junge

Früchte

Früchte zeigen, und diese werden nach vierzig Tagen, wenn es recht warm ist, reif. Oft sitzen die Früchte aber, wenn sie nicht die völlige Hitze haben, über zween Monat am Stamm. Es kommt also viel auf die Lage des Orts, auf dessen Grund und Boden, und auf die Witterung an, ob die Früchte vier Wochen früher oder später reifen.

§. 493.

Die rechte Zeit der Reife zu beurtheilen, wird eine besondere Uebung erfordert. Denn alle Merkmahle, welche man hat, sind zweydeutig.

Eine Melone hat niemalen den völligen angenehmen Geschmack, wenn sie gleich unmittelbar, wie sie abgenommen worden, gegessen wird, als wenn man sie vorher ein Paar Tage im Keller liegen und und nachreifen läßt. Wenn sie aber den rechten Grad der Reife hat, darf man sie nicht lang mehr liegen lassen, sonst verliert sie das recht Angenehme, und wird entweder mehligt oder wäßricht. Mithin ist es künstlich, die rechte Zeit zum Abnehmen zu treffen, wenn die Früchte eben den Grad der Reife erlangen wollen, so daß sie, nachdem sie ein Paar Tage gelegen haben, in ihrer rechten Vollkommenheit sind.

Die Zeichen, worauf ein Gärtner zu sehen hat, sind folgende:

1) Muß er bey täglicher Nachforschung der Beete bemerken, wenn eine Frucht aufhöret zu wachsen und zuzunehmen, denn so kann er glauben, daß sie der Reife nahe sey, und er muß die folgenden Kennzeichen zu Rathe ziehen.

2) Einige Sorten pflegen sich zu färben, und so wie sie reifen, mehr gelb zu werden, diese kann man

also leicht beurtheilen. Bey andern merkt man hingegen bey der Reife in der Farbe nicht die mindeste Veränderung. Z. E. bey den dunkeln schwarzgrünen Kandaluppen, oder bey den weißschaligten Melonen.

3) Die Netzmelonen bekommen zu Zeiten zwischen dem Netze kleine Flecken, als wenn jemand mit einem Nagel hineingekniffen hätte; so sind sie sicher reif.

4) An den mehrsten Melonen, sonderlich an den Netzmelonen, löset sich der Stiel durch kleine Ritzen gleichsam von der Frucht ab; so ist es Zeit, sie abzunehmen. Schlichte Melonen, sonderlich die am Stiel etwas spitz ablaufen, auch theils Kandaluppen lösen sich hingegen nie. Man muß sich also die nicht lösende Sorten wohl bekannt machen, damit man nicht vergebens auf das Lösen hoffe, und unterdessen die Früchte überreif werden lasse.

5) Wenn eine Frucht, da man sie nahe zu der Nase bringt, einen merklichen Melonengeruch spüren läßt, so ist sie ohne Zweifel reif. Es ist nur übel dabey, daß man sich einer Frucht nicht allemal genau nähern kann, und wenn man sie in der Ferne bereits riecht, oder wenn der Geruch recht merklich wird, so ist die Frucht bereits überreif. Bey den dickschaligten Melonen ist der Geruch zu Zeiten von außen kaum merklich, und es wird, um ihn zu entdecken, eine empfindliche Nase erfordert. Wenn viele Melonen neben einander liegen, irrt man sich auch wol im Geruch, und legt ihn Früchten bey, von denen er am wenigsten herkommt: im übrigen müssen die Früchte billig abgenommen werden, wenn der Geruch kaum merklich ist, damit sie noch ein Paar Tage liegen können.

6) Die gar nicht riechende und sich nicht färbende Früchte pflegt man aus dem Klange zu beurtheilen, wenn man mit dem Rücken eines Fingers von außen gegen die Schelfe klopft, und die Frucht giebt sodann einen etwas hellern Klang wie gewöhnlich.

7) Sehr geübte Gärtner wollen auch im Gewicht einen Unterscheid bemerken, daß nemlich eine Frucht, so wie sie reifet, etwas leichter werde.

8) Die allersicherste Probe ist endlich, wenn die übrigen einen Zweifel lassen, daß man mit einem spitzen Messer oben nicht weit vom Stiel ein Triangel von drey Seiten hinein stoße, so daß sich ein kleiner dreyseitiger Kiel löset und heraus nehmen läßt. Von solchem schneidet man das Fleisch ab, und wenn es noch nicht zeitig genug seyn sollte, und die Frucht Hofnung giebt, daß sie gut seyn werde, so steckt man das übrige vom Kiel wieder hinein, und läßt die Melonen noch einige Tage im Keller liegen.

Ist uns daran gelegen, eine ohnehin der Zeitigung nahe seyende Melone bald reif zu haben, so darf man nur rund um das Beet den alten Mist bis an den Kasten wegstecken, und solches mit frischem warmen Mist anheitzen; so wird man die Frucht in acht Tagen schon abnehmen können. Denn dieser heiße Mist verbrennt die Wurzeln der Pflanze und beraubt sie ihrer Nahrung; die zugleich an den Stamm kommende frische Wärme befördert die Zeitigung: Ein solcher gewaltsamer Trieb beraubt gemeiniglich der Frucht etwas von ihrer Vollkommenheit, vornemlich wenn eben die Witterung ohnehin recht heiß wäre; man richtet auch alle übrigen kleinern Früchte an dem nemlichen Stock zu Grunde. Es stehet also nicht zu rathen, daß man dies Mittel öfter anwende.

Wenn

Wenn eine Frucht reif ist, kann man sie wol ein Paar Tage in einem Keller aufheben, länger aber nicht, sonst verliert sie: Einige graben sie auf dem Beet in frische Erde über und über ein, damit sie größer werde: Ich halte dieses bey Melonen noch weniger wie Angurien erlaubt, oder von Nutzen. (§. 514)

§. 494.

Da wir eine so greße Mannigfaltigkeit von Arten haben, welche von sehr unterschiedener Güte sind, so sollen wir sorgfältig in Wählung derer zu ziehenden Arten seyn, und uns bey Zeiten auf gute Kerne schicken.

Man erhält Melonenkerne aus Italien, aus Smirna, aus Ungarn, aus Astracan, aus Frankreich, aus Spanien, aus Portugal, aus America u. s. w. Wir fahren aber gemeiniglich übel dabey, und finden, daß diese Sorten nicht allemal bey uns in einer andern Weltgegend gut einschlagen. Bey Wählung der Kerne zum Stecken ist verschiedenes zu bedenken.

1) Die Erfahrung lehret, daß die besten Sorten, wenn wir sie lange an dem nemlichen Ort bauen, endlich an der Güte verlieren, und daß bey den Melonen, so wie bey allen Feldfrüchten, viel daran gelegen sey, daß man die Aussaat öfters verändere.

2) Wenn man Kerne aus einer entfernten Gegend kommen läßt, pflegen die Früchte davon im ersten Jahr nicht gut zu gerathen; man soll also daraus nicht gleich urtheilen, als wenn die Sorte überhaupt nicht tauge.

3) Es liegt viel daran, daß die Kerne von auserlesenen Früchten aufgehoben werden; man thut also immer besser, in guten Jahren einen genugsamen Vorrath von Kernen zu sammlen. Man kann von den nemlichen

lichen Kernen verschiedene Jahre nach einander säen, damit man nicht so viele Generationes habe. (§. 489)

4) Man hebet bey Tafel bey Speisung der Melonen von den frühesten und wohlschmeckendsten Früchten Kerne auf. Da solche aber leicht verwechselt, und mit Kernen aus schlechtern Früchten vermenget werden, so pflegen

5) vorsichtige Gärtner sich gleich am Stock eine oder ein Paar recht ausgewachsene Früchte auf einem wohl eingeschlossenen Beet, worauf eine reine Befruchtung geschehen, zu bemerken, und solche zurück zu legen, wenn gleich zu der Zeit die Früchte noch rar sind. Diese läßt man am Stamm überreif werden, und nimmt erst, wenn sie verfaulen wollen, die Kerne heraus.

6) Es ist ein gemeiner übler Gebrauch, daß man unter jedem Fenster in dem nemlichen Kasten eine andere Sorte von Melonen setze, und so ist die Ausartung unvermeidlich. Man soll also von zweifelhaften Beeten keine Kerne zur Aussaat aufheben.

7) Man hat sich wohl in Acht zu nehmen, daß man lauter recht ausgewachsene vollkommene Kerne stecke; ich finde die beste Vorsicht, wenn man aus einer Frucht die Kerne aufheben will, daß man sie in ein langes Glas schütte, und Wasser darauf gebe; solches alsdenn nur gelind umrühre, und darauf mit einem Löffel alle im Glase schwimmende, und sich auch nur etwas erhebende Kerne abfülle, so daß blos die vest auf dem Boden sich legende, also die größte Vollkommenheit habende Kerne zurück bleiben; wenn man deren auch nur ein Dutzend behielte, als welche mehr wehrt sind, als Hundert unvollkommene.

8) Man

8) Man darf die Kerne im Wasser nicht viel umrühren, damit der daran sitzende Schleim sich nicht ablöse; wenigstens hält man davor, daß solcher zur Süßigkeit der Früchte etwas beytragen mögte. Sobald man alles aus dem Glase abgeschöpft hat, werden die übrig bleibende Kerne auf ein Papier geschüttet, und an einem luftigen Orte getrocknet. Man schüttet sie endlich in ein verschlossen Papier; schließt sie aber nicht eher bey, bevor sie nicht durchaus trocken sind.

9) Wenn man solchergestalt den besten Vorrath von Kernen hat, trägt es sich zu, wie ich selber ein Paar mal versucht habe, daß Mäuse sie, wenn sie auch in einem Schrank verwahrt werden, auffinden und verzehren. Das beste Mittel dagegen ist, sie in Beutel unter der Decke eines Zimmers frey aufzuhangen: denn sie in einem verschlossenen dichten Gefäß einzusperren, ist gefährlich.

10) Wenn man auch Kerne von den besten Sorten gesammlet hat, kann man sie nicht frisch verbrauchen: denn sie haben im Anfange noch zu viel wäßriges und flüchtiges; die daraus gezogene Pflanzen treiben sodann stark und frech in Ranken und Laub, setzen aber nicht leicht Früchte an, oder werfen die angesetzte wol gar wieder ab. Ich habe bereits im ersten Theile S. 145 dafür gewarnet, und die Anwendung davon auf den zu säenden Rocken gemacht.

11) Die Gärtner lehren, daß, wenn man ja genöthigt wäre, frische Kerne zu säen, man solche nur den Winter über in einer eingeheitzten Stube liegen lassen, oder aber ein Paar Monat in der Tasche nahe am Leibe in einer beständigen Wärme tragen soll, so würde das wäßrige verfliegen. Es mag dieses in

wär-

wärmern trocknen Gegenden hinreichen, daß es aber an einem Feuchten, fetten und kalten Ort nicht genug sey, davon habe selbst eben die Erfahrung gemacht.

12) Miller meinet, man könne die Kerne schon mit dem dritten Jahr gebrauchen; allein in unsern kältern Gegenden wird sicherer seyn, sie fünf bis sechs Jahr alt werden zu lassen; weil die Pflanzen zu stark getrieben werden, und aus Noth tragen müssen.

13) Die Kerne keimen noch bis zum zwölften Jahr, zuletzt aber werden die Pflanzen zu schwach und ohnmächtig; daher gar alte Kerne zu setzen eben so wenig rathsam ist, wenn man nicht zu Zeiten dazu genöthigt wird, um eine Sorte fortzupflanzen.

14) Man pflegt die Früchte, ehe sie gegessen werden, bey Eis zu legen, sonderlich wenn sie erst den nemlichen Tag gepflückt worden. Von solchen taugen die Kerne gar nichts zum Pflanzen.

15) Wer gar behutsam seyn will, nimmt nur die Kerne aus derjenigen Hälfte der Melone, welche an der Sonne gelegen hat, weil die Säfte in solchem Theil der Frucht von der Sonne besser gekocht sind, und die Kerne vollständiger und reifer zu seyn pflegen.

§. 495.

Bey Wählung guter Sorten ist das übelste, daß solche ungewiß zu bestimmen, mithin keine gewisse Namen davon anzugeben sind.

Ich habe in einer Zeit von dreyßig bis vierzig Jahren bey mir hundert und mehr Arten gebauet, welche mir aus allen Welttheilen, wenigstens unter verschiedenen Namen zugesandt worden. Ich getraue mich aber kaum, meinen Lesern einige von den besten Sorten hinlänglich zu beschreiben und zu bestimmen.

1) Die gewöhnlichste Art, welche jetzt am mehrsten und fast allein geachtet ist, ist die **Kandalupmelone**, Le Melon de Florence, *L'Ecole du Pot.* p. 125, welche aus Italien kommt, und den Namen von einem kleinen Orte nicht weit von Rom führt, wo sie in Menge gebauet wird. Nach dem **Miller** schreibt sie sich aus Armenien her. Deren Früchte sind platt gedrückte Kugeln, von unförmlicher Gestalt, über und über mit hervorstehenden Warzen und Beulen besetzt.

Sie macht gleichsam ein eigen Geschlecht aus, und es sind unterschiedene Sorten davon bekannt, welche bald dunkel gelbes, bald helle gelbes, bald weißes, bald grünes Fleisch haben; deren Früchte denn mehr ins Kugelrunde fallen, denn mehr platt gedruckt sind, denn gar etwas länglicht werden; deren Schelfe bald dunkelgrün, bald mehr gelb, bald mehr glatt, bald etwas gereifelt ist; deren Kerne bald groß, bald klein sind.

Nimmt man sie aber nicht genau in Acht, daß jede Sorte auf einem Beet ganz allein gezogen werde, wo keine andere Melonen in der Nähe sind, so wird man im folgenden Jahr aus den Kernen von einer dunkelgrünen recht platten, höckrichten und warzigten Frucht, schon wieder Früchte ziehen, welche, wie die gewöhnlichen Melonen, glatt, oval, lang, und aussen weiß sind, mithin keine Spur von einer Kandaluppe mehr an sich haben. Ich habe bemerkt, daß an der nemlichen Pflanze eine Ranke eine noch etwas höckerigte runde Frucht; die andere hingegen eine ganz glatte getragen hat; daher kann nicht anders urtheilen, als daß die Kandaluppen überhaupt nur zufälliger Weise entstandene Spielarten sind; und aus der

äußern

äußern Gestalt sollte man glauben, daß die warzigte Flaschenkürbis, Cucurbita verrucosa L. welche eben dergleichen Früchte haben, dazu Gelegenheit gegeben hätten.

Man hat eigentlich vier Hauptarten davon.

a) Die **schwarze Kandaluppe**, welche so genannt wird, weil die Schelfe aussen dunkel schwarzgrün ist, auch die Farbe, wenn sie reifet, nicht ändert, diese ist mit die größte und beste, deren Früchte am ungestaltesten sind; sie hat eine dicke, schwammigte Schelse, und ein dunkelgelbes süsses Fleisch von kostbarem Geschmack; man nennt sie in Italien Il Melone degli Santi, **die Melone der Heiligen.**

b) Die **Orangen-Kandaluppe** ist mehr länglicht, hat nicht so viele Warzen, und gleich der vorigen ein gelbes Fleisch, die Schale färbt sich aussen auch schon etwas ins gelbe, wenn sie reifet. Sie ist weniger weichlicht als die vorige, aber im Geschmack auch etwas geringer.

c) Die **grüne Kandaluppe** hat den Namen, weil ihre Schelse grün bleibt, und wenn sie reift, nur etwas ins gelbliche fällt; sie hat weniger Warzen wie die erstere, muß aber eben auch platt seyn; ihr Fleisch ist dunkelgelb; sie erfordert viel Sonne, so wird sie vortreflich. In unserer kältern Gegend geräth sie nicht allemal, und berstet leicht auf. Sie ist zu Zeiten etwas geribbet.

d) Die **weiße Kandaluppe** ist groß, etwas geribbet, platt, warzigt, und auswendig grün, etwas aus dem weißen gescheckt. Sie hat ganz weißes süsses Fleisch, welches schmelzend und sehr saftig ist. Ich ziehe sie in guten Jahren den übrigen vor; sie hat aber den Fehler, daß die Schelse ausserordentlich

dick ist, dagegen hat sie wenig Fleisch; es ist also nicht so viel daran zu essen, und wenn man beym Essen geizig ist, und das Fleisch nicht dünne genug herausschneidet, daß etwas von der Schelfe daran sitzen bleibt, so schmeckt sie bitter und weniger angenehm.

Die übrigen Sorten von Kandaluppen, welche die Gärtner zeigen, sind mehr Spielarten, und lassen sich zu einer von den vorigen bringen. Alle Kandaluppen haben den Fehler, daß sie weichlicher sind, als unsre gemeinen Melonen; später und weniger Früchte ansetzen, und wegen ihrer dicken, schwammigten Schelfe mehr Nahrung, auch mehr Wärme und Sonne erfordern, gleichwol später reifen, folglich auch weniger eßbares Fleisch haben; dagegen ihr vortreflicher Geschmack sie doch aller Orten vorzüglich geachtet macht, wiewol sie sich mehr für warme Gegenden schicken.

2) Die gewöhnlichsten bey uns sind die **Netzmelonen.** Les Melons brodés. Le Melon François, ou Le Melon Mareché. *L' Ecole du P.*

Man hat deren viele Arten. Die Besten müssen von ziemlicher Größe und lang seyn, über und über mit einem erhobenen weißen Netze überzogen: die Fächer zwischen dem Netze sind Anfangs grün, und werden am Ende hellgelb. Wenn man die Frucht aufschneidet, muß sie eine dünne Schelfe von dunkeler graßgrüner Farbe, und darunter ein dunkles orangengelbes, saftiges dickes Fleisch; anbey sehr wenig trocknes, die Mitte ganz einnehmendes, und gar keine Hölung lassendes; folglich ein mit eßbares Mark haben, in welchem die Kerne, ein jeder gleichsam in seiner Hölung besonders eingekleidet liegen, (semina nidulantia) die Kerne sind klein, dick, von Farbe gelb.

Diese

Diese wird von denenjenigen vorgezogen, welche ein vestes Fleisch lieben.

Sie pflegt leicht in allen Jahren zu gerathen, und ist weniger weichlicht wie die vorigen.

Die Lösung des Stiels giebt ein sichres Zeichen von der Reife.

3) **Gereifelte Melonen.** Les Melones à côtes.

An diesen ist die Frucht durch zwölf Reifen oder Furchen getheilet, zwischen welchen sich das Fleisch merklich erhebet. Die Furchen selber sind gemeiniglich glatt, und von grüner Farbe, die hervorstehenden Ribben aber pflegen genetzt zu seyn, und werden zwischen durch mehr gelb.

Die Schelfe muß, wenn die Frucht aufgeschnitten wird, von dem Fleisch merklich unterschieden, und grün; das Fleisch aber schön gelb und saftig, doch nicht wäßrigt seyn: die Farbe davon pflegt nicht so dunkel als bey den vorigen zu seyn: sie haben in der Mitte eine große Hölung, und das Mark ist völlig vom Fleisch unterschieden: daher enthalten sie weniger eßbare Substanz als die vorigen, werden aber gemeiniglich eher und leichter reif, da die Wärme und Sonne eher durch die ganze Masse wirken kann. Dagegen findet man auch oft, daß sie wäßrigt, oder aber mehligt und unschmackhaft sind.

4) **Die frühe Melone.** Le Melon des Carmes, *L' Ecole du P.*

Melo moschatellinus rotundus parvus, seu Melo sacharinus. *Moris. Hist.* P. II. p. 40.

Wird nicht gar groß, und ist mehr rund als lang, auswendig etwas genetzt, und inwendig goldgelb, ohne merkliche Reifen. Sie kommt etwas früher als die übrigen, und wird, weil sie kleiner ist, eher zeitig;

Sie ist bey guten Jahren ganz wohlschmeckend, oft aber auch etwas mehlicht.

5) **Die weiße Melone.** Le Melon blanc. *L'Ecole du P.* Holl. Speck-Meloenen.

Ist von Form oval, länglicht, und pflegt gegen den Stiel etwas abzulaufen, löset sie daher nicht am Stiel. Sie ist außen ganz glatt und weiß, ändert auch die Farbe nicht, wenn sie reifet. Anfangs ist sie auswendig gleichsam wie ein Sammet mit feinen Härgen besetzt. Wenn man sie aufschneidet, so ist die dünne Schelfe dunkelgrün, das Fleisch aber weißlicht, so daß es in das gelbe spielet, das Mark ist gelblich, und die ziemlich großen Kerne sind weiß.

Das Fleisch zerschmelzet auf der Zunge, und muß sehr süß, etwas müßkirt, und gepfeffert seyn, so daß es eine geringe angenehme Schärfe hat, welche stärker wird, wenn die Frucht überreif ist, da sie denn leicht eisdrönig wird (§. 75.) Weil sie sich beym Reifen gar nicht verändert, so werden die Früchte, wenn man sie nicht sehr in Acht nimmt, leicht überreif.

Sie schreibt sich aus Persien her, ich habe sie auch wol unter dem Namen einer astracanischen Melone erhalten: sie hat den Fehler, daß sie nicht so gern ansetzt, und etwas später reif wird: sie gleicht im Geschmack viel den Angurien; bey mir hat sie im Geschmack vor den übrigen den Vorzug, und sie scheint gesunder zu seyn; vielen Melonenkennern ist sie zu wäßricht, und ihr Fleisch hat ihnen nicht Consistenz genug.

6) **Die rothe Melone.** Le Melon cramoisi. *L'Ecole du P.*

Eine in Italien sehr geachtete Sorte, hat große, weißlichte Kerne, und eine länglichte, mehr glatte

Frucht; auswendig weiß, wenig genetzt; das Fleisch ist inwendig sehr roth; noch dunkeler als in einer Angurie. Die Kerne sind sehr groß und weiß. In der Ecole du Potager wird gesagt, daß sie in Deutschland sehr gut geriethe; wir haben aber die aus Italien erhaltene, und drey Jahr nach einander gebauete Kerne keine vollkommene Früchte geben wollen; vielmehr schien unsere Witterung derselben schon zu kalt zu seyn. Das Fleisch erhielt nicht die rechte Röthe, und war nur wie eine Angurie gefärbt, die Kerne aber blieben insgesamt taub; daher ich sie nicht fortpflanzen können, und außerdem wird sie, so weit ich erfahren können, in Deutschland nirgends gebauet; außer daß man mir versichert, daß sie auch in Wien bekannt wäre.

7) **Die Winter-Melone.** Le Melon de Morée verd; Le Melon de Candie, ou Le Melon d'Hyver. *L' Ecole du P.*

Da die davon erhaltene Kerne mir keine reife Früchte gegeben haben, so kenne sie nur aus der Beschreibung von andern, daß sie eine länglichte, den Gurken ähnliche Frucht, mit einer glatten grünlichen Schelfe, und weißlichen gar süßem Fleische hat; welche man bis in den Winter erhalten kann, wenn sie an einem trocknen luftigen Ort aufgehangen wird. In Neapolis hänget man sie in den Häusern um die Fenster herum. Bey uns scheint es für sie zu kalt zu seyn.

Dem Laube nach scheint diese eine von den übrigen merklich unterschiedene Sorte zu seyn, da man die andern vorbeschriebenen nur als Varietäten betrachten kann. Die Kerne davon sind groß.

8) **Die kleine Orangen-Melone.** Le petit carme hatif. *L'Ecole du P.*

Diese erkennet der Ritter Linne für eine unterschiedene Sorte, unter dem Namen Cucumis Dudaim; weil die ganze Pflanze mit sammt der Frucht mit feinen weichen Härgen besetzt ist. Der Herr von Haller merkt *in Horto Goett.* p. 208. an, daß sie nebst den männlichen, auch vollkommene Zwitter-Blumen habe. Die Früchte sind nicht größer, wie eine Pomeranze oder Ball; Kugelrund, außen gestreift, und grün und gelblich gescheckt. Sie riechen stark, und haben ein gelbes Fleisch von zwar süßem, aber platten Geschmack. Sie verdienen also nicht weiter als um der Abwechselung halber gezogen zu werden. Sie wachsen in Persien, Arabien, und Egypten.

Da man bey den Melonen so sehr auf den guten Geschmack sieht; da es so viele Mühe kostet, sie anzuziehen, und Sorten von gutem Geschmack anzuschaffen; da man solche so leicht verdirbt, wenn man mehrere Sorten neben einander zugleich zieht; so rathe ich einem jeden, daß er sich nicht verführen lasse, wenn er neue unbekannte oder prächtige Namen nennen hört.

Es muß einer schon viel Mistbeete haben, wenn er ohne Gefahr sechs oder acht Sorten zugleich bauen kann. Daher ich meinen Lesern auch nicht mit Anführung mehrerer Sorten lästig fallen will.

Man hat sonst noch eine ganz große Melone, welche unter die Netzmelonen gehört, und Früchte von erstaunender Größe und ansehnlichem Gewicht bringt; die zum Verkauf, vornemlich in großen Städten, besser sind, und oft theuer bezahlt werden, weil man gern viel für das Geld haben will. Wahre Kenner ver-

verachten sie, weil sie gar keine Süßigkeit und ein mehligtes, unschmackhaftes Fleisch haben.

§. 496.

Um gute Früchte zu haben, wird eine genaue Wartung erfordert; es wird also nicht unnütz seyn, eine umständliche Anweisung dazu hier mitzutheilen, da fast keine Pflanze in allen Stücken eine so genaue Aufsicht begehrt.

1) Zuförderst muß man sich auf gute Kerne schicken, und wie schon erwehnt worden, (§. 494.) solche alt genug werden lassen.

2) Einige rathen, die Kerne vor dem Stecken eine Nacht oder auch nur ein Paar Stunde in süßem Wein oder Milch zu weichen. Ich finde nicht, daß es den mindesten Nutzen habe, und halte es vielmehr schädlich.

3) Gar früh und vor Mitte Merz Kerne zu stecken, ist vergebens, vornemlich in unserer kalten Gegend. Man muß viel Mühe anwenden, um früher gezogenene Pflanzen zu erhalten. Da ihnen keine Luft gegeben werden kann, so pflegen sie nachher zu erstarren, und nur kleine magre mehligte Früchte zu liefern.

4) Da die Gurken früher gezogen werden können, so steckt man die ersten Kerne neben her an der Seite auf ein Gurkenbeet. Sie werden weggenommen, ehe die Gurken sich so weit ausbreiten, und es thut diesen keinen Schaden.

5) Muß man ein eignes Beet dazu machen, so kann ein klein Beet von einem Fenster hinreichen, um hundert und mehr Pflanzen darauf zu ziehen. Dergleichen Beet darf schon nach ein Paar Tagen, ehe die starke Hitze ganz vorüber ist, besäet werden, weil diese den Kernen nicht schadet, vielmehr sie eher zum Keimen bringt.

6) Die Kerne Reifenweise zu säen, ist nicht gut, weil die Pflanzen zu dichte neben einander zu stehen kommen, und die Wurzeln sich in einander verwickeln. Man muß sie nur einzeln ausstreuen, so daß zwischen einem jeden Kern wenigstens ein starker Daumen, bis zween Zoll breit Platz ist, so kann man, wenn die Pflanzen herangewachsen sind, mit ein Paar Fingern bequem in der losen Erde unter jeder Pflanze fassen, und sie mit der Erde heraus heben, ohne daß die Wurzeln beschädiget, noch auch die nebenstehende Pflanzen gerührt werden. Werden die Kerne in Reifen gesäet, so entdecken die Mäuse solche leicht, und fressen alle Kerne auf; nach jedem einzeln in der Erde zu graben, ist ihnen zu langweilig.

8) Jeder Kern muß mit dem Finger etwas in die Erde gedruckt werden, jedoch nur so, daß er eben von der Erde bedeckt ist.

8) Um die Folge von reifen Melonen zu haben, steckt man zu dreyen Zeiten Kerne; die ersten in der Mitte des Merzes, so bald die Tage heiter werden; die folgenden mit Ende des Monats; und die letztern um den 12ten April bis zu der Mitte. Fürchtet man, daß eine oder andere Staat verunglücken mögte, so werden alle acht Tage frische Kerne gesteckt; es ist besser, daß man einen Theil Pflanzen übrig hat, und wegwerfen muß, als wenn uns solche zum Verpflanzen fehlen.

9) Wenn das Beet recht warm ist, so müssen die Kerne am sechsten Tage, auch wol bey heller Witterung einen Tag eher laufen.

10) Wenn die jungen Pflanzen einige Tage alt sind, ist gut, wenn man sie anhäufet: man bringt

die Erde rund umher ein wenig heran, und druckt solche gelinde.

11) Die jungen Pflanzen wollen sodann gleich zu Zeiten Luft haben; sonst lauft man Gefahr, daß sie in einer Nacht entweder verbrennen oder umfallen, und gleichsam zerschmelzen; sie wachsen auch zu frech auf, und werden weichlich. Man muß also, wenn die Witterung nicht vortheilhaft ist, die guten Augenblicke im Tage zu Zeiten recht stehlen, um zu rechter Zeit ein wenig frische Luft hinein zu lassen, und den gehörigen Grad der Hitze zu treffen. Wenn die Sonne mal einen Blick durch die Wolken thut, weiß ein Gärtner sich solches gleich zu Nutze zu machen.

12) Wenn es gleich friert, und nur recht klarer Sonnenschein ohne Wind und strenger Luft ist, kann man die Fenster hinten schon einige Stunden lang im Tage von 11 Uhr des Mittags bis Nachmittag zwey oder drey Uhr öfnen, sie stehen desto mehr gegen die Sonne. Man öfnet sie Anfangs nur eines Fingers breit.

13) So bald die Luft trübe und neblicht ist, und vornemlich wenn es regnet und schneiet, darf man die Fenster nicht öfnen, und muß sie bedeckt halten, die Pflanzen sind sodann in der größten Gefahr, es ist aber kein ander Mittel. Denn wenn die feuchte Luft unter die Fenster gelassen wird, so wird der Dampf stärker, und das Uebel schlimmer: der Gärtner paßt aber ohn Unterterlaß auf, ob etwa ein vortheilhafter Augenblick kommt, da er die Fenster zum Ausdampfen öfnen kann.

14) Wenn die Fenster einige Tage verschlossen gewesen, und die Sonne fängt wieder an helle zu scheinen, so muß man sich wol in Acht nehmen, daß man

denen

denen schon verzärtelten Pflanzen allgemählig wieder Luft gebe, und sie den Sonnenstralen nicht auf eins zu stark aussetze, denn sie würden eine schleunige Veränderung nicht vertragen. Man bedeckt deswegen die ersten Tage die Fenster wol gar wieder in der stärksten Mittagssonne, wenn sie gleich geöfnet werden. Man hat auch wol weitläuftig von Weidenreiser zusammengeflochtene Korbfenster, welche über die Fenster gedeckt werden, und etwas Sonne durchlassen, aber nur wenig. Man kann dergleichen auch von Rohr machen.

15) Wenn die erstern warmen Tage im April oder May ankommen, ist eine gleiche Behutsamkeit nöthig, insonderheit wenn ein warmer Regen einfällt, welcher im Stande ist, schon ziemlich kalte Beete von neuen plötzlich zu erwärmen.

16) Die Schädlichkeit des von dem Mist aufsteigenden und sich an das Glas setzenden Dampfes ist schon oben gezeiget worden. Die Melonen faulen oder verschrumpeln davon am ersten. Wenn also die Fenster stark beschlagen, kehrt man sie auf den Beeten ein bis zweymal im Tage um, und trocknet sie mit einem Schwamm oder wollenen Lappen ab.

17) Wenn die Sonne etwas höher zu stehen kommt, und mehrere helle Tage folgen, so wird den Beeten mehr und mehr Luft gegeben. Eine Stunde nach Sonnen Aufgang nimmt man erst die Bedeckung von Mist und Matten von den Fenstern herunter. Zwo Stunden darauf kann man die Fenster selbst öfnen, doch daß man sie richte, woher der Wind kommt; eine Stunde vor Sonnen Untergang müssen sie schon geschlossen werden, und man darf damit,

wenn

wenn das Wetter auch noch so gut wäre, nicht warten, bis die Sonne schon untergangen ist.

18) Die Bedeckung muß sich nach dem jedesmaligen Grade der Kälte richten. Anfangs erfordern die Beete eine starke Bedeckung. Im April kann man gemeiniglich schon den langen Mist zurück lassen und mit einer einfachen Bedeckung zukommen: Im May aber alle Bedeckung entbehren.

19) Der Gärtner muß fleißig untersuchen, ob die Beete noch den rechten Grad der Wärme haben, sonst muß er sofort nachheitzen, oder die Nachheitze erneuern. Dies Nachheitzen darf auch bey den spätern Beeten nicht versäumt werden, wenn der Trieb von unten fehlen sollte.

20) Wenn die erstern Pflanzen etwa vierzehn Tage alt, und stark genug zum Verpflanzen sind, werden sie versetzt. Dazu wird eigentlich ein frisches Mistbeet erfordert, welches aber die stärkste Hitze bereits verlohren haben muß, sonst verbrennen die zarten Wurzeln leicht. Wenn man die Finger einige Zeit in der Erde halten kann, ohne eine Hitze zu verspüren, so ist nichts weiter zu befürchten.

Man giebt ihnen jetzt 4 bis 5 Zoll hoch Erde. Die Pflanzen werden, wie Nr. 6 gesagt worden, behutsam mit zween Fingern mit der Erde herausgehoben, und sofort in eine kleine gemachte Grube ohne sie los zu lassen hineingeschoben, damit die Wurzeln nicht beschädiget werden. Sie müssen jetzt weitläuftiger gesetzt werden.

21) Ich habe sonst die Kerne, damit das Verpflanzen nicht schade, in weit geflochtene Körbe von Weiden gesteckt; diese flochte der Gärtner des Winters bey langen Abenden. Sie müssen vorher auf

dem

dem Ofen wohl ausdorren, weil sonst die Reiser reiben. Man kann dergleichen Körbe beym Versetzen leicht ausheben und umher tragen, ohne daß die Wurzeln gerührt werden. Es erfordert aber mehrern Platz, wenn man zu jeden ein oder zwo Pflanzen einen eigenen Korb haben will; und will man in solchem mehrere Pflanzen zum Versetzen ziehen, so ist es einerley; ich habe also keinen Nutzen davon gesehen, vielmehr kann es den Wurzeln schaden, wenn das Weidenholz bald verfault.

22) Auf diesem zweyten Beet bleiben die Pflanzen drey Wochen stehen, und man kann darauf zugleich an den Seiten herum, vornemlich oben, die zwote Saat von Kernen stecken.

23) Nach drey Wochen mache man ein drittes frisches warmes Beet von 4 Zoll hoch Erde. Auf dieses werden die Pflanzen noch weitläuftiger einer Spanne lang aus einander gesetzt, und man muß sie schon mit der vollen Faust, oder mit einer eisernen Kelle ausheben, und dahin sehen, daß die Wurzeln nicht beschädiget werden. Wie der Stengel der Pflanze wächst, wird er mit frischer trockner Erde angehäuft, welches das Wachsthum sehr befördert.

24) Man erwartet zu den neuen Beeten jedesmal eine vortheilhafte Witterung, und schiebt die Arbeit lieber einige Tage auf, wenn es regnen sollte.

25) Das zweyte Beet wird gemeiniglich zu spät gemacht, um die dritte Saat von Melonen zugleich darauf zu thun, man kann also, wenn Platz ist, andere Sachen darneben säen.

26) Nach der zwoten Versetzung müssen die Pflanzen innerhalb vierzehn Tagen, also in Anfang Mayes an ihren rechten Platz verpflanzt werden können; dazu

zu ist die rechte Zeit, wenn sie nun das dritte Blatt, oder das sogenannte rauhe Blatt zeigen.

27) Man pflanzt alsdenn unter einem jeden Fenster zwo Pflanzen der Länge nach neben einander, nicht weit von einander, ohngefehr in der Mitten, doch etwas mehr nach hinten, oder nach Norden zu, weil es da am wärmsten und trockneften ist.

28) Einige setzen unter jedem Fenster, wenn sie etwas breit sind, wol vier Pflanzen, sie kommen aber zu dichte zu stehen, und benehmen sich ein dem andern die Nahrung; indem es unglaublich ist, wie weit die zarten und kaum sichtbaren kleinen Würzeln sich umher ausbreiten, und wie sie das Erdreich durchkriechen. Man richtet sich also, wenn man die Anzahl seiner zu bepflanzenden Beete weiß, in Anziehung der Pflanzen darnach.

29) Man thut das Verpflanzen am liebsten gegen Abend, daß die Sonne nicht etwa an die Wurzeln scheine, und weil [die Pflanzen sich die Nacht über besser erholen, als wenn ihnen die Sonne gleich auf den Kopf brennet.]

30) Diesen letzten Beeten muß man nur viertehalb bis höchstens vier Zoll Erde geben, so, daß sie, wenn sie sich gesetzt hat, noch drey Zoll Höhe behält. Denn bey den Melonen beruhet es nicht darauf, daß ihre Wurzeln viele Nahrung haben, sondern daß sie nothdürftige aber gute Nahrung finden, und in beständiger Wärme erhalten werden.

Giebt man ihnen zu viel Erde, so wachsen sie zu frech, treiben immerfort ins Laub, man hat viel unnöthige Mühe mit Beschneiden und Wegräumung des Ueberflüssigen; sie pflegen gar gern die zuerst

zum

zum Vorschein kommende Früchte wegen Ueberfluß des Saftes wegzuwerfen und fallen zu lassen.

Ist die Erde dicker, so druckt sie den Mist zu sehr nieder, und erkältet; man kann dergleichen Beete kaum nachheitzen; die Erde hält zu viel Nässe, welche allemal schädlich ist.

Man hat nicht zu befürchten, daß drey Zoll Erde austrocknen werden, wenn nur die Erde der Vorschrift gemäß recht zubereitet und frisch ist: Denn da die Fenster auf den Kasten liegen bleiben, wird sie aus denen aufsteigenden Dünsten genugsam wieder angefeuchtet; und sollte man ja in der Folge begießen, so ist dazu Rath zu schaffen; nicht aber, wenn im Anfang die Nässe zu stark ist, und wenn die Beete zu sehr kälten.

Miller räth, man soll den Beeten zween Zoll hoch Erde geben; aber in der Mitten einen Berg von achtzehn Zoll hoch machen, worauf die Pflanzen gesetzt würden. In der Folge soll man auch überhaupt die Erde anhäufen, daß sie anderthalb Schuh hoch über den Mist liege. Ich zweifele aber, ob dieses bey uns gut thun würde. In einem Fürstlichen Garten, welcher ehedem der schönen Melonen wegen berühmt war, habe ich bemerkt, daß man den Melonenbeeten bis an die anderthalb Schuh Erde gab, damit solche, wie der Gärtner sagte, weniger austrocknen sollten. Die Melonen schienen aber auch nicht so gut zu seyn, als ich sie vermuthete.

31) Bey dem Verpflanzen muß die Erde, so viel möglich, an den Wurzeln bleiben, und die Wurzeln dürfen nicht beschädiget werden. Man hebt also die Pflanzen sorgfältig mit beyden Händen oder mit einer Kellen aus, und drückt die Erde gelind an. **Miller** will, man

man soll die Pflanzen jede besonders in kleine Gartentöpfe vorher setzen, so könne man bey dieser Verpflanzung sie nur umstülpen, und den ganzen Ballen einsetzen; wie dieses bey Gurken gebräuchlich ist. (§. 505.)

32) Da nur drey Zoll hoch Erde auf die Beeten kommt, so darf man sie nicht zu früh bepflanzen, bis die stärkste Hitze weg ist; man muß auch die erstern Tage nach dem Bepflanzen fleißig mit der Hand zusehen, ob die Hitze zu stark werde, um bey Zeiten Luftlöcher zu machen.

33) Damit die Wurzeln nicht zu früh an den frischen Mist kommen, darf man sie nicht unter sich setzen; sondern sie werden zur Seite, von der einen Pflanze nach oben, und von der andern nach unten zu gelegt, und so viel man zwingen kann, ausgebreitet, damit sie sich im Beete herum vertheilen können; man setzt die Pflanzen auch flach; und kann sie in der Folge mehr niederdrucken und anhäufen. Sollten sie Anfangs hochbeinigt gewachsen seyn, legt man auch den Stamm platt, steckt einen kleinen Haken darüber und bedeckt ihn mit Erde.

34) Bey dem Verpflanzen gießt man sparsam Wasser umher an die Wurzeln, damit die frische Erde besser anschließe, und die Wurzeln geschwinder anwachsen.

35) Das öftere Versetzen hat zum Endzweck, daß die Pflanzen, indem sie der Wärme und Feuchtigkeit von drey neuen Mistbeeten genießen, nicht so weichlich noch hochbeinigt aufwachsen; daß ihr Fuß bessere Wurzeln macht und stärker wird; daß sie also besser zunehmen, und nicht so leicht verfaulen; man würde

de auch auf den frühen Beeten die Hitze nicht beständig in gleichem Grade erhalten können.

36) Man kann aber im Anfang des Mayes, sonderlich in warmen Gegenden, Kerne auf ein Beet stecken, und die Pflanzen ohne weiteres Versetzen aufwachsen lassen; diese tragen erst später Früchte, pflegen aber ganz gut zu gerathen.

Diejenigen, welche nicht viel Kasten oder Fenster haben, oder denen es an Mist fehlt, welche also nicht öfter neue Beete anlegen können, müssen sich auf diese Art helfen.

37) Ueberhaupt ist zu bemerken, daß Melonen gar kein Wasser vertragen, hingegen ungleich mehr Luft erfordern, als die Gurken. Man hat bey gut gemachten Mistbeeten, wenn die Erde gehörig bereitet ist, keine Sorge, daß sie austrocknen. So gar in der Provence, wo die Gegend und der Erdboden schon recht heiß sind, und die Melonen in freyer Erde gezogen werden, nehmen die Einwohner sie mit allem Fleiß vor der Feuchtigkeit in Acht. Blos in wärmern Gegenden, wo man zuletzt die Fenster ganz abnimmt, mögte es geschehen, daß die Erde alsdenn austrockne; man soll aber nicht eher gießen, bis die Blätter welk werden, und man darf das Wasser nicht an den Stamm bringen, sondern gießt es nur umher. Man bedeckt deswegen die Pflanze mit einem Topf, und gießt mit einer Brause über und über.

38) Oben ist schon erwehnt worden, daß es gut sey, die Beete ein oder ander mal bey einem warmen Regen durchaus beregnen zu lassen. (§. 461) Dieser erquickt ungemein. Oefterer Regen ist den Früchten schädlich: man bedeckt also solche sogar auch da mit Gartentöpfen, wo die Pflanzen in freyer Erde wachsen.

39) Die Fenster dürfen bey uns nicht ganz von den Beeten abgenommen werden. Denn die Nächte sind bisweilen sehr kalt; man ist niemalen sicher vor einem Regen, und die Sonne würde zu stark auf die, von Anfang an für die freye Luft verschlossene und verzärtelte Pflanzen brennen. Es entgeht zwar den Pflanzen der Thau, dagegen die aus den Beeten aufsteigende Dünste sich besser unter dem Glase erhalten, und die Erde länger feucht bewahren.

40) In wärmern Gegenden darf man weniger Scheu tragen, die Fenster zurück zu legen. Es muß aber mit einer Vorsicht allgemählich geschehen. Wenn sie alsdenn einmal abgenommen sind, darf man die Beete nicht wieder bedecken. Denn wenn sich die Pflanzen an die freye Luft gewohnt haben, lassen sie sich nicht wieder einschränken, sonst erstarren die Früchte, bleiben im Wachsthum zurück, verschrumpeln, und werden erst sehr spät reif. Wäre es ja, daß man wegen Regen Fenster aufdecken müßte, dürfen sie nicht verschlossen werden, und man muß sie, so bald wie möglich, wieder abnehmen.

41) Obgleich die Fenster nicht ganz abgenommen werden, so müssen sie doch hinten von Zeit zu Zeit vermöge des eingeschnittenen Holzes mehr gehoben; auch zuletzt die Nacht so gelassen werden, wenn man keinen Wind befürchtet; ich finde das Heben besser als das Aufschieben. Man braucht sich nachher nicht so sehr für den Wind zu fürchten, wenn man nicht etwa einen Sturm vermuthet.

42) In der Folge pflegt man wol die Kasten zu heben, damit die Wurzeln und Ranken unter weg kriechen können. Es ist auch oft nöthig, wenn die Erde zu hoch unter den Fenstern liegt, und das Laub

oder die Früchte unter dem Glase anstoßen, wovon sie Schaden nehmen. Gemeiniglich pflegt sich aber die Erde mehr wie zu viel zu setzen. Bey uns muß man die Kasten bey deren Hebung unten mit Erde oder Mist wieder verstopfen, weil sonst der darunter wegziehende Wind zu sehr kältet.

43) Einige fassen den Mist, wenn das Nachheitzen nicht mehr nöthig ist, rund umher mit Brettern ein, und schütten auch außen umher, um den aus dem Kasten hervorstehenden Mist einer Faust hoch Erde; wenn alsdenn der Kasten gehoben wird, so schießen die Wurzeln unter demselben weg in die frische Erde, und erhalten dadurch neuen Trieb. Es ist dies nöthig, wenn die Pflanzen zu dick oder mager auf den Beeten stehen.

44) Da in wärmern Gegenden die Melonen ohne diese Hülfe in freyem Felde, so wie bey uns die Kürbis und Gurken wachsen, so muß ein jeder sich nach seiner Gegend richten, und überlegen, ob er von denen hier vorgeschriebenen Handgriffen welche einschränken, und bey sich mit geringeren Kosten und Mühe gute Früchte schaffen könne.

§. 497.

Wenn die verpflanzten Melonen jetzt in vollem Wachsthum sind, so tritt eine neue nöthige Arbeit ein, nemlich **das Beschneiden.**

Die Melonen müssen, wenn man gute Früchte haben will, gleich einem Obstbaum, beschnitten werden, so daß man ihnen die unnützen Ranken wegnimmt, und dadurch die fruchttragenden mehr stärkt. Dadurch erhält man, daß sie eher Früchte ansetzen, daß diese gewisser bleiben, und daß sie vollständiger und

schmackhafter werden. Die Regeln davon sind folgende:

1) Wenn die Pflanzen nach der letzten Verpflanzung stark genug und vest bewurzelt sind, auch nunmehr nach Sprache der Gärtner den zweyten Knoten haben, als welches man abwarten soll, so kneift man mit dem Finger und dem Nagel des Daums den Schuß über dem zweyten Blade ab: man hält das Abkneifen besser als das Abschneiden, indem die Wunden eher zuwachsen.

2) Zugleich bricht man unten die beyden Saamenblätter weg. Dies scheint zwar widersprechend; die Erfahrung aber zeigt, daß dadurch das Wachsthum beschleuniget werde.

3) Bemerkt man bey dieser Arbeit hie oder da eine nachgebliebene welke Pflanze, so muß man solche erneuern. Oft schlägt sie auch wieder an, wenn man den Fuß etwas tiefer in die Erde druckt, daß er neue Wurzeln treiben kann.

4) Sobald der abgeschnittene Stamm Nebenarme treibt, kneift man sie auf gleiche Art über dem zweyten Auge ab, und wiederholt solches bey allen neuen sich zeigenden Ranken, bis sich junge Früchte zeigen.

5) Einige lassen jedesmal nur ein Auge; der Saft aber wird auf die Weise zu bald gestöhrt.

6) An dem rechten Stamm läßt man nur zwo Hauptranken. Alles was weiter an dem Stamm ausschlägt, wird weggeschnitten, weil es nur schlechte Wasserreiser sind, welche den guten Ranken die Nahrung nehmen.

7) Wenn an dem Stamm zwischen jenen beyden just in der Mitte noch eine Ranke austreibt, welches

gemeiniglich geschieht, behält man sie gern bey, weil die Erfahrung zeigt, daß sie am ersten Frucht anzusetzen pflegt.

8) Hat man zu Besetzung der Beete nicht Pflanzen genung, so steckt man die abgeschnittene Ranken; es gehen einige davon an, welche eben so gut wie eine rechte Pflanze wachsen.

9) Beym Beschneiden legt man die Ranken gleich ordentlich, daß sie das ganze Beet bedecken, und keine leere Plätze lassen, ohne sich zu kreuzen. Man muß sich aber dabey hüten, daß die Zweige so wenig wie die Blätter beschädiget werden; weil sonst leicht der Krebs sie angreift.

10) Wenn man das Beschneiden recht in Acht nimmt, muß das Beet binnen sechs Wochen über und über mit Ranken bedeckt seyn.

11) Wenn die Ranken die Seiten des Kastens berühren, biegt man sie zurück gegen den Stamm zu; sonst kommen sie leicht unter die Fenster, und werden gequetscht, oder hindern in der Arbeit.

12) Wenn beym Beschneiden eine Lücke entstehet, biegt man andere Ranken dahin zurück, daß auf dem Beet nichts Leeres zu sehen ist.

13) Man sorget, daß der Hauptstamm, wenn er beschnitten wird, allemal von Blättern bedeckt sey, damit die Sonne nicht unmittelbar auf die Wunde brenne; sitzt kein Blatt so nahe, so deckt man ein abgeschnitten Blatt über; oder biegt eine Ranke zurück, bis deren Blätter den Stamm beschützen.

14) Sobald eine Ranke oder ein Blatt schadhaft wird, und anfängt zu trocknen, muß man es gleich im gesunden abkneifen; weil der Schade sich sonst

durch

durch die ganze Pflanze ausbreiten und sie verderben kann. Man nennet es daher den Krebs.

15) Man lernt aus der Uebung bald die Wasserreiser von den Fruchtranken unterscheiden; jene, welche man an ihrem frechen Wachsthum und an ihrer Dicke erkennet, werden weggeschaft. Die Fruchtranken haben die Augen nahe bey einander, und werden beybehalten. Je näher solche an dem Hauptstamm hervorschießen, desto größere und schmackhaftere Früchte hat man davon zu hoffen; sie behalten solche auch leichter.

16) Zu Zeiten schießen an einer guten Ranke einzelne Blätter von besonderer garstiger Art hervor, welche der Pflanze viele Nahrung wegnehmen, und dreymal so viel Saft an sich ziehen. Man erkennet sie an ihrer dunklen Farbe und an ihrem frechen Wachsthum; sie erheben sich mehr, sind dicker, schärfer und mehr zugespitzt, solche schneidet man ab. Die Franzosen nennen sie des feuilles dures, harte Blätter.

17) Nach dem zwoten oder dritten Schnitt treiben die Pflanzen zu Zeiten eine gewisse Art unnützer Ranken, welche die Franzosen des branches veules nennen; an solchen sitzen die Augen nur einzeln und sechs Zoll und darüber aus einander; sie ziehen also nur die Säfte vergebens weg, und geben nie oder selten Frucht; diese nimmt man weg.

18) Die kleinen an den Ranken hervorkommenden Gabeln, les vrilles, müssen weggenommen werden.

19) Alle platt gedruckte oder ungestalte Ranken, welche nicht rund sind, taugen nicht, und werden unterdrückt.

20) Wenn der Ranken zu viel werden, sucht man diejenigen aus, welche das mehrste Vermögen haben, und schaft die andern weg, um jenen noch mehr Nahrung zu geben.

21) Je fleißiger beschnitten wird, je stärker und dicker pflegt der Hauptstamm zu werden, und davon hängt nachmals die Güte der Früchte ab.

22) Man pflegt zu Anfang ein Paar mal die Erde um den Stamm mit beyden flachen Händen etwas an und nieder zu drucken; sollte Erde daran fehlen, schüttet man frische Erde dabey.

23) Man muß ein Beet wenigstens alle acht Tage, und wenn die Pflanzen frisch treiben, wol den vierten Tag übersehen. Je mehr man zu Anfange Acht giebt, und alles überflüssige unterdrückt, ehe es zu weit um sich greift; desto mehr Mühe erspart man sich in der Folge.

24) Muß man eine etwas stärkere Ranke am Hauptstamm wegnehmen, und man befürchtet, daß an der Wunde ein Krebs entstehen mögte, so krümelt man ein wenig trockne Erde darauf; diese zieht die Wunde sofort zusammen, und macht, daß sich solche verwächst. Wenn aber der Stamm mit einem Blatt bedeckt ist, hat man nichts zu befürchten.

25) Wenn bey Oefnung der Fenster einige Blätter, oder gar Ranken und Früchte von einem bösen Regen oder Mehlthau Schaden bekommen haben und fleckigt werden, muß man sie gleich wegnehmen, weil, wie oben (§. 461) erwehnet, der Schade wie ein Krebs um sich greift, und um desto gefährlicher ist, wenn er sich nahe am Stamm zeigt; indem er sodann den ganzen Stock verfaulen macht, kann man also

nicht

nicht zu vorsichtig und geschwind seyn, um ihm zuvor zu kommen.

§. 498.

Sobald sich Früchte sehen lassen, hat man seinen Fleiß darauf zu wenden, daß solche bleiben und die gehörige Vollkommenheit erlangen.

1) Denn eines Theils pflegen die ersten Früchte leicht wieder abzufallen, wenn es ihnen an hinlänglicher Nahrung, oder an Luft, oder an Wärme fehlt, oder aber wenn sie zu heiß und naß stehen, oder die Erde nichts taugt. Alsdenn ist es höchst unangenehm, wenn man einige Wochen vergebens auf Früchte hoft, und erst vier Wochen später als andre, reife Früchte erhält.

2) Wenn aber das ganz Mistbeet gehörig angelegt, und die Pflanzen recht gewartet sind, so muß ein Gärtner zuverlässig darauf rechnen können, daß er die ersten sich zeigenden Früchte gewiß zur Reife befordern werde.

3) Gleich nach dem ersten Beschneiden pflegen sich schon männliche Blumen zu zeigen; man kann solche abbrechen, so lange sich noch keine Früchte zeigen, damit sie nicht die besten Säfte aus der Pflanze vergebens wegnehmen. Man muß sich aber wohl hüten, daß es, sobald Früchte zum Vorschein kommen, an männlichen Blumen nicht fehle; indem jene sonst abfallen würden. (§. 488.) Wäre es ja, daß dergleichen an einem Stamm fehlten, wenn die weibliche Blume auf der Frucht sich öfnet, so muß man von einem andern Stamm der nemlichen Art männliche Blumen abschneiden, und sie über jene hangen oder legen.

Sobald sich auch Früchte zeigen, sollen gar keine männliche Blumen mehr abgebrochen werden.

4) Wenn die erstern Früchte sich zeigen, muß man vorsichtig im Beschneiden seyn, und ja die Ranken, woran solche sitzen, nicht kürzen, noch weniger Blätter abschneiden; aus Furcht, daß die Frucht von dem häufig zurücktretenden Saft ersticken werde. Je mehr Blätter um der jungen Frucht herum sitzen, desto besser ist es, und desto bessere Nahrung erhält sie, indem alle in die Frucht tretenden Säfte erst in den Blättern zubereitet werden.

5) Wenn die Frucht erst die Größe einer Wallnuß erreicht hat, so kann man sicherer seyn; sie hat so leicht nichts weiter zu besorgen, und man kann schon die Ranken etwas abstutzen und alle Nebenzweige wegnehmen. Einige nehmen die Ranke schon am zweyten Auge über der Frucht weg, dies ist aber gefährlich.

6) An jeder Ranke darf nur eine Frucht bleiben, und rechte Melonenfreunde wollen am ganzen Stock nicht mehr als ein bis zwo Früchte dulden; er kann aber, wenn der Sommer trocken und die Erde recht gut ist, und es an Nahrung nicht fehlt, nach und nach schon vier oder fünf, ja wol gar sechs bis sieben Früchte zur Zeitigung befördern.

7) Wenn sich in der Folge an den andern Schüssen mehrere Früchte zeigen, so bricht man, wenn man erst sicher ist, daß die übrigen bleiben werden, die schlechtesten und unvollkommensten ab, und läßt nur die stärksten, welche am besten gestellet sind.

8) Junge Früchte nimmt man gern vor der Sonne in Acht; wenn keine sie bedeckende Blätter darneben sind, so deckt man abgeschnittene Blätter über. Wenn die Frucht bald zeitigen will, muß sie von

allen

allen Seiten frey liegen, und die umstehende Blätter werden aus dem Wege geräumet.

9) Man pflegt die Früchte, wenn sie etwas heran wachsen, auf einen Stein zu legen, weil man in den unrichtigen Gedanken steht, daß die aus der Erde aufsteigende Feuchtigkeiten ihnen Schaden thäten; dies ist aber blos bey unrecht angelegten Mistbeeten von feuchtem Mist oder Erde zu befürchten. Wenn die Mistbeete recht gut und warm sind, fallen die aufsteigenden Dünste den Früchten mehr vortheilhaft als schädlich. Die Steine kälten, und schaden mehr, als daß sie Vortheile schaffen sollten; wie man denn auch gemeiniglich bemerken wird, daß die Früchte da, wo sie auf Steinen gelegen haben, unvollkommener, blasser von Farbe, und weniger schmackhaft sind: hingegen pflegen sie auf der Seite, wo sie auf der Erde gelegen haben, eher zu reifen, und ein zärteres Fleisch zu haben.

10) Man wendet daher die Früchte zu Zeiten etwas um, sonderlich wenn sie bald zeitigen wollen; doch so, daß der Stiel nicht zu stark gedreht werde, setzt auch lieber, wenn man ja befürchtet, daß die Früchte von den Würmern in der Erde angefressen werden mögten, kleine von Stroh geflochtene Körbe unter.

11) Zu Zeiten werden die Früchte durch einen Zufall ungestalt, daß nemlich eine Seite gleichsam den Verschwind kriegt; sie nimmt alsdenn daselbst nicht weiter zu, die Haut wird kraus und verschrumpelt, und das Fleisch erhält davon einen bittern üblen Geschmack. Wenn man diesen Zufall bey Zeiten merkt, kann man ihm zuvorkommen, wenn man an der schadhaften Seite die obere Haut mit einem spitzen Messer

nur

nur eben einige mal gelind ins Kreuz aufritzt. Dies pflegt zu veranlassen, daß die Frucht sich wieder ausdehnet, und noch wol zu ihrer Vollkommenheit kommt. Ist aber der Schaden zu arg, so ist das sicherste, daß man die Frucht wegnehme, und eine bessere erwarte.

12) Es trägt sich auch wol zu, daß Früchte von einer andern nichts taugenden Gattung zum Vorschein kommen, welche man je eher je lieber wegschaffen soll: diese sind ganz dunkelgrün, rund und ungestalt, da die übrigen guten Früchte gleich Anfangs länglichter, besser gestaltet, und heller von Farbe sind; die Franzosen nennen sie **harte Melonen**, Des Melons durs; sie haben einen Ursprung mit denen beschriebenen harten Blättern. (§. 497.)

13) Wenn die Früchte vom zweyten Schuß nicht gut gerathen; so muß man den dritten Schuß erwarten, welcher um Johannis zu kommen pflegt; sollte auch dieser abschlagen, so muß man sich an den letztern halten, welcher um Magdalenen Tag gemeiniglich erfolgt, wovon aber die Früchte bey uns selten mehr reif werden.

14) Wenn die Früchte beynahe reif sind, und es fallen häufige Regen ein, so trägt es sich oft zu, daß die besten Früchte aufbersten: sie werden alsdenn mehlicht und trocken; verlieren den besten Geschmack, und faulen leicht. Sobald man den Anfang darzu wahrnimmt, muß man den Stiel ein Paar Finger breit von der Frucht mit dem Nagel vom Finger etwas eindrucken; dadurch wird der starke Zufluß von Saft in die Frucht etwas gehemmet; man pflegt auch wol die Spitze der Frucht gegen Norden zu kehren; weil das Aufspringen gemeiniglich an der Spitze

geschieht; damit die Sonne nicht daran scheine, wodurch es befördert wird.

15) Wenn nunmehr Früchte ausgewachsen sind, muß man täglich genau Acht geben, wie eine oder andere anfängt, Zeichen der Reife zu geben. Die Franzosen nennen es Un melon frappé, eine **gezeichnete** oder **angeschlagene Melone**, welche man nun abnehmen soll.

§. 499.

Wenn die Melonen reif sind, müssen sie abgebrochen und gegessen werden.

Nachdem sie nemlich, wie oben §. 492 gelehrt worden, ein Paar Tage gelegen haben. Lange verwahren lassen sie sich nicht; die Frucht wird gleichsam moll und weich, verliert den guten Geschmack, und faulet.

Die Wintermelone (§. 489) läßt sich aufheben, ist aber bey uns von keinem Gebrauche.

Die Melonen dienen nur zum roh Essen, und lassen sich nicht so wie die Gurken zum Kochen gebrauchen. Doch ißt man sie in Italien und andern heißen Ländern grün, scheibenweise mit Salz und Essig eingemacht. Man kann auch auf die Weise, wie unten bey den Gurken gelehrt wird, ein Atsjar oder Mengo daraus verfertigen, welches man, um scharfe Brühen zu machen, gebraucht.

Will man Melonen verschicken, oder aufheben, müssen sie, eben wenn sie reifen wollen, abgeschnitten und der Stiel daran lang mit einigen Blättern gelassen werden.

Da die Früchte bey allem angewandten Fleiß nicht allemal wohlschmeckend werden und gut gerathen; eine mittelmäßige Melone aber für einen Kenner ein

schlech-

schlechtes Gericht ist, so muß ein Gärtner sich auf einen genugsamen Vorrath von Früchten schicken, damit man die Wahl hat, und die schlechtern zurück werfen kann. In der rechten Zeit darf es nie an Früchten fehlen.

Dies versteht sich von großen Gärten, wo es an Mist und Fenstern nicht fehlt: Wer nur wenige Kasten mit Melonen besetzen kann, ist zufrieden, wenn er darauf gute Melonen zur Vollkommenheit bringt, und ißt solche so wie sie reif werden. In großen, vornemlich fürstlichen Gärten verlangt man, daß die ganze Zeit über vom Junius an bis im October täglich reife Früchte geliefert werden müssen; muß also ein Gärtner sich in Anlegung der Mistbeete darnach richten, daß nie eine Lücke in der Folge entstehe.

Die Melonenkerne gehören nebst denen Kernen von Gurken, Kürbsen und Angurien zu den vier kühlenden Saamen in den Apotheken. Man verfertigt daraus einen Teig, um daraus auf Reisen oder in Krankheiten in der Geschwindigkeit eine kühlende Mandelmich oder Orgeat zu machen, auf folgende Weise:

Orgeat.

Nehmet von diesen vier kühlenden Saamen von jedem ein halb Pfund, wascht sie und trocknet sie wieder ab; thut dazu zwölf Loth süße und vier Loth bittre Mandeln, nachdem solche in warmen Wasser geweicht und gescheelt worden. Stoßt alles wohl in einem steinernen Mörser mit etwas Wasser. Gebt dazu zwey Pfund Zucker, nachdem solcher auf einer Citrone abgerieben worden. Reibt ihn mit jener Masse unter einander, und druckt es fest in ein steinern oder blechern Gefäß bis zum Gebrauch. Alsdenn nimmt man zu einem Quartier Wasser ohngesehr eines Eyes groß von diesem Teig; zerreibt es

wohl

wohl, seiget es durch ein Haartuch, giebt es in eine Flasche, thut einige Tropfen Orangenwasser hinzu, und läßt es vorher kühl werden.

Dreyzehnter Abschnitt.

Von den Gurken.

§. 500.

Die **Gurken, Cucumern,** oder **Kümetling,** *Blackw.* 4. kommen, wie schon oben (§. 487) erwehnt worden, mit den Melonen so genau überein, daß sie kaum von denselben unterschieden werden können.

Es wird schon ein geübter Gärtner erfordert, um eine Melonenpflanze von einer Gurkenpflanze zu unterscheiden, so lange beyde keine Früchte haben.

§. 501.

Man hat indessen mehrere hinlänglich zu unterscheidende Gurken-Sorten, welche unter sich als Gurken mehr übereinkommen, und sich merklich von den übrigen Melonen trennen.

Diejenigen Arten, welche zur Speise dienliche Früchte geben, und also hier eigentlich nur zu bemerken wären, sind

1) **die gemeinen Gurken.** Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu subluteo. *B. P.*

2) **Die weißen Gurken.** Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu albo. *B. P.*

Beyde

Beyde kommen mehrentheils überein, nur daß die anfänglich grünen Früchte von den ersten, wenn sie reif sind, goldgelb werden; die letztern von Anfang an gleich weiße, aber ziemlich lange weiß bleiben, bis sie endlich, wenn sie überreif sind, auch gelblich werden. Die weißen Gurken sind etwas dicker und länger, fallen auch gegen dem Stiel mehr ab, und sind weichlicher.

3) **Die langen Gurken.** Cucumis flexuosus. *B. P.* The long Turkey Cucumber. *Mill.* Le Concombre serpent. *L' Ecole du P.*

Diese hat größeres, weniger gezacktes Laub, und sehr lange, gemeiniglich etwas gekrümmte Früchte, von weißlichter mehr glatter Haut.

Man hält sie wohlschmeckender; eine Frucht ist auch wol so groß und lang, wie drey andere von den gemeinen. Sie wird aber doch nicht viel geachtet, weil sie weichlicht ist, und nicht gern ansetzt.

4) **Die Egyptische Gurke.** Cucumis Chate. *L.* The round-leaved aegyptian Cucumber, called *Chate*; *Mill.* Le Concombre de Barbarie. *L' Ecole du P.*

Diese, welche der **Ritter Linne** selbst für eine besondere Art erkennet, unterscheidet sich merklich von den übrigen. Sie hat größere, rundere, weißlichte, etwas harigte, weniger scharfe Blätter, und eine rauhe mehr eckigte Frucht; ist aber zur Speise nicht zu gebrauchen, und verdient nicht, daß man sie ziehe, wenigstens nicht, daß man ihr ein Mistbeet einräume.

5) **Die Traubengurke.** Le Concombre à bouquet, ou le Concombre mignon; *L' Ecole du Potager.*

Diese

Diese finde von *De Combe* beschrieben, ich kenne sie aber nicht: sie soll nur kurze, erst in die Höhe stehende Ranken treiben, bis die Schwere der Früchte sie nieder zieht; das Laub ist kleiner, die Früchte wachsen Büschel- oder Traubenweise, haben etwas kleinere Kerne, und werden nicht über vier oder fünf Zoll lang. Sie kommt auch mit den gemeinen Gurken überein, und ist vielleicht nur eine Spielart, doch soll sie früher kommen.

6) **Schwarze Gurken. Le Concombre noir.** *L' Ecole du P.*

Diese ist mir auch nicht weiter als aus des *De Combe* Beschreibung bekannt: sie soll von den übrigen merklich unterschieden seyn, und häufige, große, breite, denen vom Wein gleichende, scharfe, höckerichte, oben und unten rauhe Blätter, auf einem 15 bis 18 Zoll hohen eckigten holen Stiel, von einem üblen Geruch haben. Die Früchte sind Anfangs dünne, und hellgrün, nachher nehmen sie eine dunkele, schwarzgrüne Farbe an, sind doch zwischen durch oft mehr oft weniger gefleckt. Die Schelfe ist mehr höckericht und eckigt, und das gelbliche Fleisch weniger wäßricht. Der Geschmack gleicht den Kastanien. Der Saamen ist doppelt so groß. Sie trägt häufig und hält sich bis spät in den Winter, welches ihr einen Vorzug geben kann.

Die beyden ersten, nemlich die gemeinen und weißen Gurken, sind die brauchbarsten, und verdienen nur allein, wenigstens auf Mistbeeten, gezogen zu werden. Die Früchte von der weißen Gurke sind zärter, wohlschmeckender, länger und größer, von vesterm Fleische, haben also einen Vorzug, und schicken sich besser zum Treiben auf Beeten, die Früchte aber zum

Einmachen. Die gemeine Gelbe ist aber härter, früh-zeitiger, und pflegt häufiger zu tragen; man nimmt sie also zu den frühesten Beeten, und um im freyen Felde zu ziehen.

§. 502.

Da die Gurken in ihren äußerlichen Theilen so sehr mit den Melonen übereinkommen, so ist besonders, daß sie in ihrer Natur so weit von einander abweichen.

Daher erfordern die Gurken in einigen Stücken eine ganz andere Wartung, und indem ein Gärtner sich diesen Unterschied bekannt macht, wird es ihm auch leicht seyn, mit Melonenbeeten recht umzugehen.

Eine Gurke läßt sich schon länger und früher treiben, auch bey ganz verschlossener Luft, daher man sie in etwas gelindern Gegenden, z. E. in Engelland und Holland fast den ganzen Winter über haben kann. Sie erfordert mehr Erde, nimmt mit weniger Wärme vorlieb, da an dem guten Geschmack der reifen Früchte nichts gelegen ist; man braucht von ihnen nur die unzeitigen heranwachsenden Früchte, deren an sich grashaften Geschmack wir lieben; hingegen sind die reifen Früchte gänzlich unbrauchbar; ob sie gleich, da sie nur eine dünne Schelfe haben, und schmäler sind, von der Sonne weit besser durchkocht werden können. Sie wollen überall nicht beschnitten seyn, vertragen etwas mehr Wasser als die Melonen, und lassen sich in freyem Felde ziehen.

§. 503.

Zuförderst muß man sich auf einen Vorrath von guten Kernen schicken.

Die

Die Kerne taugen ganz jung eben so wenig, als die von den Melonen, (§. 494) indem sie zu stark in Ranken treiben; sie brauchen aber nicht so alt zu seyn, und halten sich auch nicht so lange, sondern sind am besten, wenn sie ein bis zwey Jahr übergelegen haben; ältere Kerne soll man, wenn man es ändern kann, nicht nehmen, sie dauren sonst sechs bis acht Jahr. Man verwahrt sie bis dahin eben so wie die Melonenkerne, und hütet sich, daß die aufgehobenen Kerne von einem Beete genommen werden, wo nicht verschiedene Arten unter einander gestanden haben, sonst arten sie sich aus, nemlich die Kerne von langen weißen Gurken bringen nach einigen Jahren kurze gelbe Früchte, wie die gemeinen. Dagegen habe aber nicht bemerkt, daß die gemeinen ausarten; man hebt gern von den erstern Früchten eine oder andere zum Saamen auf; die Kerne müssen nur in Papier oder Beutel, nicht aber in einem vest verschlossenen Gefäße verwahrt werden.

§. 504.

In Ansehung der Wartung kann man viererley Arten unterscheiden. Denn man ziehet sie entweder

1) ganz früh im Winter; (§. 505) oder sie werden

2) wie die Melonen im Frühjahr auf warmen Beeten getrieben; (§. 506) oder aber

3) man pflanzt sie ins freye Feld; (§. 509) oder man macht

4) blinde Beete für sie. (§. 510)

Zu einer jeden Art werden besondere Handgriffe erfordert.

§. 505.

1) Um ganz frühe Gurken zu ziehen, wird eine wärmere gelindere Gegend erfordert, wo man keine so strenge Kälte, und keine rauhe Winde, keine anhaltende, trübe, neblichte Luft zu fürchten; hingegen ein baldiges gelindes Wetter im Frühjahr zu hoffen hat.

Die Gurken lassen sich zwar früher ziehen, als die Melonen, deren Früchte ohne Sonne nie zur Zeitigung gebracht werden können; sie lassen sich auch mehr einsperren als diese: Allein sie wollen doch auch zu Zeiten freye Luft haben, und in den nässern, kältern Gegenden trägt es sich oft zu, daß in mehrern Wochen den Beeten keine Luft gegeben werden darf; alsdenn schmelzen oder verfaulen die Gurkenpflanzen entweder ganz, oder setzen doch keine Früchte an.

Wann man aber an einem Ort eine gelindere Witterung hat, so kann man den ganzen Winter hindurch die Gurken treiben, und wo nicht früher, doch im Merz oder April schon junge Früchte zum Salat haben; ja in Holland und England verlangt man sie wol noch früher und fast alle Monat; es ist aber nöthig, daß man einen Treibkasten habe, der zugleich eingeheitzt wird, und etwas luftig ist. Man steckt alsdenn alle acht Tage Kerne in kleine Töpfe, und gräbt solche in Loherde ein; bleiben die Pflanzen, so versetzt man sie so lange in kleinere Töpfe, wovon die Erde vorher erwärmt seyn muß, bis man sie auf ein Mistbeet bringen darf. Halten sich die Pflanzen aber nicht, wie bey widriger Witterung zu geschehen pflegt, so hat man wenigstens nicht die Mühe und Kosten vergebens angewandt, welche ein besonders dazu anzulegendes Mistbeet erfordern würde.

In Frankreich macht man schon im November und December Beete dazu, worauf sie vier Wochen bleiben, und alsdenn auf ein neues Beet versetzt, von da aber nach vier Wochen recht verpflanzt werden. (§. 469)

§. 506.

2) Am sichersten ist, die Gurken im Frühjahr gleich den Melonen auf besondern Mistbeeten zu treiben.

1) Man kann auch dazu die Kerne erst in einem Treibkasten in Töpfen zum Keimen bringen; sie dürfen aber nicht lange darin bleiben, weil die Hitze zu stark ist, und die jungen Pflanzen zu lang und hochbeinig wachsen würden.

2) Man macht also zugleich ein Beet, worauf sie verpflanzt werden sollen, damit, wenn die Kerne gekeimt sind, die Hitze schon vergangen sey.

3) Hat man keinen bequemen Treibkasten, so wird ein klein verlohrnes Mistbeet gemacht, worauf man die Gurkenkerne steckt, und zugleich andere Saamen zum Verpflanzen aussäet.

4) Die Kerne müssen nur eben mit Erde bedeckt seyn, da sie denn in drey bis vier Tagen keimen.

5) Nach dem Keimen versetzt man die Pflanzen gern auf ein neues Beet von drey bis vier Schuh hohen Mist, und drey bis vier Zoll hoch Erde. Beym Versetzen müssen sie bis an die wegzubrechende Saamenblätter mit Erde bedeckt werden; sie wollen wie die Melonen ununterbrochene Wärme haben, zugleich muß ihnen zu Zeiten Luft gegeben werden, so viel es die Witterung erlaubt.

6) Darf man nicht wagen, die freye Luft unter die Fenster zu lassen, so werden die Fenster zwar gehoben,

hoben, aber vor der Oefnung mit Decken behangen, damit die Luft nicht unmittelbar an die Pflanzen fällt; denn die schnelle Veränderung können die Pflanzen nicht vertragen.

7) Wenn die Fenster beschlagen, so daß sich der aufsteigende Dampf darunter ansetzt, müssen sie umgekehrt und abgetrocknet werden, und dies Umkehren muß man, wenn die Witterung sie zu öfnen nicht erlaubt, wol zweymal im Tage, als Morgens und Nachmittags, wiederholen.

8) Wenn die Pflanzen das dritte oder rauhe Blatt zeigen, muß zu ihrer letzten Verpflanzung ein neues Beet gemacht werden. Dies kann, sonderlich in sandigtem Boden, schon etwas niedriger von Mist seyn; denn die Menge von Mist leistet nicht eben den Nutzen, den man sich davon verspricht. Der Mist muß nur frisch und gut seyn und vest getreten werden, daß er die Wärme lange behält.

9) Wenn der Mist aufgebracht ist, wird unter jedem Fenster in der Mitten eine Grube von einem starken Schuh tief und acht bis neun Zoll weit gemacht, welche man mit einem kleinen Stock bemerkt, mit Erde ausfüllt, und sodann über das ganze Beet noch drey bis vier Zoll hoch Erde schüttet.

10) De Combe will, man soll über den frischen Mist einige Finger hoch kurzen Mist schütten, damit die Wurzeln besser Art haben; er giebt auch den Beeten acht Zoll hoch Erde.

11) Wenn nach einigen Tagen die Beete die gehörige Wärme haben, so schärret man die Erde größtentheils aus den Gruben heraus, daß solche ein ausgehöltes Becken vorstellen. Alsdenn werden in jedes Becken vier Pflanzen solchergestalt gesetzt, daß die

Wurzeln

Wurzeln kreuzweise in der Mitte gegen einander einstehen, und so weit wie möglich, vom Mist entfernt bleiben, doch auch genugsam mit Erde bedeckt werden, weil sonst die Spitzen der Wurzeln leicht versengt werden.

12) Man druckt die Erde gelind an, so, daß der Stamm bis über die Saamenblätter wieder bedeckt werde, und gießt etwas Wasser daran, welches aber, wie bey den Melonen, ja lauh warm seyn, und nicht an den Stamm kommen muß.

13) Fällt heller Sonnenschein ein, so müssen die Fenster die ersten drey Tage nach dem Verpflanzen in den Mittagsstunden etwas bedeckt werden, bis die Pflanzen erst wieder angewurzelt sind.

14) So wie es wärmer wird, muß ihnen allgemählig mehr Luft gegeben werden, so viel es die Witterung erlaubt; absonderlich wenn die Beete dampfen. Sie nehmen zwar eher etwas Feuchtigkeit an, doch muß das Begießen nicht anders als im höchsten Nothfall geschehen.

§. 507.

Wenn die Gurken heran wachsen, erlauben sie überall nicht, daß sie beschnitten werden, sondern man muß sie frey wachsen lassen.

1) Die Gurken scheinen ihrer Natur nach keine kriechende, sondern eine mehr über sich in die Höhe wachsende Pflanze zu seyn, welche andere Pflanzen sucht, an welchen sie sich mit ihren Gabeln schlingen und halten kann; der Raum im Mistbeet erlaubt aber nicht, sie in die Höhe wachsen zu lassen; sondern wenn die Pflanzen den ersten Schuß etwa fünf bis sechs Zoll hoch gethan haben, so biegt man sie

vermittelst eines kleinen Häckgen nieder, und zeigt einer jeden den Weg nach den vier Seiten des Beets, den sie nehmen sollen.

2) So wie die Pflanzen Nebenranken treiben, legt man sie sofort zurecht und häckelt sie vest, so daß das ganze Beet bedeckt wird.

3) Das Biegen muß mit Behutsamkeit geschehen, daß nichts abgebrochen wird.

4) Wenn die Ranken einmal liegen, muß man sie so wenig wie möglich, rühren.

5) Will man die neuen Schüsse zurecht legen, oder Unkraut ausjäten, muß es mit einer Vorsicht geschehen, daß man mit der einen Hand die Blätter zurück biege, und mit der andern nachsuchen könne, ohne ein Blatt abzubrechen, oder die zarten Gefäße zu zerdrucken, indem der geringste Schaden dem Wachsthum nachtheilig ist.

6) Wenn die Pflanzen noch so stark wachsen, darf man nichts wegschneiden.

7) Wäre es, daß die vier Pflanzen zu vielen Platz einnehmen, so kann man eine oder zwey davon ausziehen; dies muß aber geschehen, ehe sie sich in einander verwickeln: denn es ist ein irriges Vorurtheil, wenn man durch viele Ranken viele Früchte zu erlangen hoft: Zwo bis drey ordentlich geführte Ranken sind gemeiniglich fruchtbarer, als vier oder fünf durch einander verwachsene. Wenn die Ranken den Kasten zu sehr anfüllen, und die Luft von den Früchten abhalten, setzen sie weniger an, oder die Früchte fallen ab, oder sie bleiben unvollkommen, oder sie werden fleckigt.

§. 508.

Wenn die Pflanzen gehörige Art haben, pflegen sich vier Wochen nach der letzten Verpflanzung die Früchte zu zeigen.

1) Das Beet muß aber stets durch nachheitzen in gleicher Wärme erhalten seyn, und in der Wartung nichts versäumt werden, mithin die Witterung zu Hülfe kommen. Man kann sodann von denen im November oder December angelegten Beeten im Anfange des Aprils schon brauchbare Gurken haben, und im May darf es nicht weiter daran fehlen.

2) Man darf die männliche Blüthe ihnen eben so wenig nehmen. (§. 488)

3) Wenn es erst im May ist, und die Ranken sich über das ganze Beet ausgebreitet haben, hält man gut, sie beregnen zu lassen, oder bey trocknem Wetter mit einer Brause über und über zu besprützen: Indem sie nicht so große Feinde von der Nässe sind, wie die Melonen.

4) Es muß das Begießen des Morgens ganz früh, oder den Abend ganz spät, und ja nicht bey heißem Sonnenschein geschehen.

5) Sollte die Erde unten zu feucht seyn, darf nicht begossen werden.

6) Das Abbrechen der Früchte geschieht vorsichtig, daß kein Ranke abgerissen werde.

7) Wenn keine Nachtfröste mehr kommen, gewöhnt man die Pflanzen allgemählig an die freye Luft, um die Fenster ganz abnehmen, und auf andere Kasten zu späten Melonenbeeten gebrauchen zu können.

8) Ein Mistbeet mit Gurken muß beynahe zwey Monat lang Früchte geben.

9) Wenn Früchte zeitig sind, muß man sie gleich abnehmen, sie ziehen sonst den nachwachsenden die Nahrung weg, und lassen sich abgeschnitten im kühlen lange verwahren.

§. 509.

3) Mit Anfang Mayes, wenn keine Nachtfröste weiter zu befürchten sind, setzt man die Gurken in freye Erde.

1) Man kann sodann, wenn man Pflanzen vorräthig hat, solche hinaus setzen, und bis sie etwas erhärten, mit Glocken bedecken.

2) Da aber nicht der Mühe belohnt, dazu Pflanzen zu ziehen, so steckt man die Kerne dahin gleich, wo die Pflanzen bleiben sollen.

3) Man steckt sie Reihenweise etwa zween gute Schuh auseinander, nicht zu dick.

4) Sie werden entweder in eine kleine zu machende Rille gelegt, etwas vertieft, damit sie etwas wärmer und feuchter liegen; oder aber auf einem kleinen gemachten Rücken, damit sie luftiger stehen; jenes hält man in trocknen warmen, letzteres aber in kaltgründigen Boden besser.

5) Allemal müssen die Kerne nur flach mit Erde bedeckt werden, weil sie sonst leicht faulen und später keimen.

6) Man häuft sie, wenn sie heranwachsen, mit frischer Erde an, und steckt in feuchten Gegenden kleine ästige Reiser darneben heraus, an welchen die Ranken sich mit ihren Gabeln anhangen.

§. 510.

4) Man macht auch wol, um im freyen Felde geschwindere und bessere Früchte zu haben, blinde Mistbeete dazu.

Man

Man gräbt alsdenn nur hie oder da Gruben; füllt solche mit Mist; schüttet Erde überher; setzt auf jeden solchen Berg ein Paar Pflanzen, und bedeckt sie mit Glocken.

Oder aber, man zieht einen ordentlichen Graben drey Schuh weit, in beliebiger Länge; die Tiefe aber muß sich darnach richten, nachdem der Boden trocken oder naß ist. Dieser Graben wird ungefehr anderthalb Schuh hoch mit Mist angefüllt, und man hält gut, wenn dieser ein Paar Tage vorher auf einem Haufen gelegen, und sich schon erhitzt hat: Alsdenn theilt man das Beet von drey Schuh zu drey Schuh ab, und steckt kleine Stöcker, um jeden wird ein Korb voll guter Misterde geschüttet, und das übrige mit der ausgeworfenen Erde ungefehr drey Zoll hoch bedeckt. Hierauf deckt man über einen jeden Haufen eine Glocke, bis das Beet nach ein Paar Tagen erwärmt ist, da man denn die Hügel mehr eben macht, in jeden ein Paar Pflanzen setzt, angießt, und wieder mit den Glocken bedeckt. Wenn die Ranken unter den Glocken keinen weitern Platz haben, so legt man unter diese drey Steine oder Hölzer, damit die Ranken zwischen durch wachsen. Man legt sie sodann zurecht, und häckelt sie vest, daß sie der Wind nicht aufhebe.

Ist die Witterung gar kalt und naß, so bindet man Latten über das Beet her, und deckt Matten darüber.

Auf gleiche Weise kann man auch die Melonen, wenn man Pflanzen davon übrig hat, ins Freye setzen. Sie gerathen so bey heißen Sommern und trocknen Herbsten oft besser als auf Mistbeeten; wie sie denn in Ungarn, Italien, und andern warmen Ländern keine weitere Verpflegung übetall bekommen. Ich erin-

erinnere mich, daß bey mir auf einem frisch angelegten Spargelfelde von ohngefehr eine Melonenpflanze von der weißen astracanischen Melone sich zeigte, welche ich in einigen Jahren vorher nicht gebauet hatte; wovon also der Kern wenigstens drey Jahr in der Erde gelegen haben muß; die Pflanze gab ohne weitere Wartung bey einem warmen trocknen Sommer Früchte von vortreflichem Geschmack.

§. 511.

Die Gurkenpflanzen sind einer gewissen Krankheit unterworfen, daß sie so, wie die Pfirschen mit einem weißen Staube überzogen, und gleichsam gepudert werden, wovon die Blätter sich zusammen ziehen und einschrumpeln, die Früchte aber ungestalt werden, und Flecken bekommen.

Wir fassen im Deutschen alle dergleichen bey den Pflanzen gewöhnliche Zufälle unter dem unbestimmten Namen, daß wir sagen, der Mehlthau sey darauf gefallen. Die Franzosen nennen dies Uebel Le Meunier ou le Blanc, weil die neben einer Mühle in dem Mühlenstaube stehende Pflanzen eben so aussehen. Der Zufall ist diejenige Krankheit, welche der **Ritter Linne** *in Phil. bot. p.* 243 Erysiphe nennet, und die bey vielen Pflanzen gewöhnlich ist; sie entsteht aus einer Verkältung, und einer dadurch verursachten plötzlichen Stockung in den Säften. Ich finde durch das Vergrößerungsglas, daß der vermeintliche weiße Staub aus lauter kleinen, holen, in einander gewachsenen Röhrgen bestehet, welche den Schwämmen oder Schimmel ähnlich sind, und also ohne Zweifel die Wohnung von unmerklich kleinen Insecten abgeben. Die Erfahrung zeigt auch überhaupt, daß, sobald die Säfte, es sey bey Menschen, Thieren oder Pflanzen, verdorben worden, sich gleich eine

Art

Art Ungeziefer anfindet und einnistelt, da in dem gesunden Zustande keine Spur davon gewesen.

Die beste Vorsicht gegen dies Uebel ist also, daß man die Pflanzen vor Verkältung in Acht nimmt, und sonderlich die getriebenen in gleicher Wärme unterhält. Man schneidet wol die schadhaften Blätter weg, dies hält aber die Fruchtbarkeit auf, indem sie alsdenn erst neues Laub treiben müssen.

Schadhafte Früchte müssen, sobald man sie wahrnimmt, abgebrochen werden, so treiben geschwind andere. Eine fleckige Frucht schmeckt bitter, und taugt nicht zum Einmachen.

§. 512.

Unter allen eßbaren Früchten sind die Gurken wol die einzigen, welche in ihrer Unvollkommenheit, auf so mancherley Weise, theils roh, theils gekocht, theils auch eingemacht gegessen und zubereitet werden, und die man hingegen, wenn sie ausgewachsen und reif sind, zu nichts gebrauchen kann, sondern wegwerfen muß.

Gurken-Salat.

Die jungen Früchte davon werden fast von einem jeden geliebt, und stehen in allen Ländern in Achtung: Man braucht sie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet sie auf sehr vielerley Art zu. Am mehrsten zu verwundern ist aber, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn sie geschelt und in Scheiben geschnitten worden, als einen Salat nicht allein essen mögen, sondern sogar einen besondern Wohlschmack darin finden, und sie dazu gesund und kühlend, also denenjenigen, welche einen heißen Magen haben, zuträglich halten.

Man

Man hat zwoerley Arten die Gurken zum Salat zuzubereiten: Man legt sie entweder, nachdem sie geschelt und in Scheiben geschnitten worden, und einige Stunden gestanden haben, auch mit Essig begossen worden, zwischen zwey Teller oder Schüsseln; preßt sie, und läßt allen Saft ablaufen; oder aber, man bestreuet sie stark mit Salz, läßt sie etwas stehen, gießt Essig über, rührt sie wohl durch einander, läßt alsdenn nur den Essig mit demjenigen, was er vom Saft ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet sie wie gewöhnlich, mit Baumöl, Essig und Pfeffer zum Salat; mischt auch wol etwas gehackte feine Kräuter des herbes fines, als Dragun, Crithmum marinum oder Percepierre, und Petersilie darunter.

Man hielt vor diesem den Saft eben schädlich und suchte ihn deswegen so viel möglich, heraus zu pressen: Nunmehro glaubt man, daß eben der Saft das gesundeste sey, und daß, wenn dieser ausgepreßt werde, das zurückbleibende zähe Fleisch hart und schwer zu verdauen sey. Ja man verordnet gar den bloßen frisch ausgepreßten Saft als eine Blutreinigung.

Am stärksten werden die Gurken zum Einmachen gebraucht.

Essig-Gurken.

Die Früchte, so lange sie noch ganz klein sind, werden mit Essig eingemacht: Man pflückt sie so, daß etwas vom Stiel daran bleibt; reibt sie zwischen zwey Tücher hin und her, daß das rauhe davon abgeht, spült sie in kaltem Weinessig ab, läßt sie auf einem Tuche etwas abtrocknen und eine Nacht liegen, daß sie etwas welk werden: sticht die größern Früchte mit einem spitzen Stöckgen ein Paar mal durch, und packt sie schichtweise ordentlich in einen etwas weiten Steintopf, (Pot de grès) so daß man unten und zwischen

jedem

jedem Schicht Gurken eine dünne Schicht Kirschblätter und Dill (Anethum) legt, auch wol einige Körner Pfeffer und ein Paar Nelken in den Topf thut. Einige streuen auch etwas weniges Salz dazwischen.

Zugleich läßt man guten Weinessig kochen, und gießt diesen, wenn er erkaltet ist, überher, bis alles bedeckt ist.

Einige lassen den Essig in einem messingern Gefäß kochen, damit die Gurken eine schöne grüne Farbe bekommen; ja man kocht diese, wenn sie nicht recht grün werden, noch wol einmal mit dem Essig und etwas Gewürz darin auf; dies ist aber der Gesundheit sehr schädlich und gefährlich.

Man macht zuletzt ein rundes Küssen in der Mitte des Topfs, füllt solches eines Messerrückens dick mit klein gemaßlnem Senf aus, nehet es Rautenweise durch, und deckt es über die Gurken; dieses hält die Gurken unter dem Essig, verhütet den Schimmel, und giebt eine angenehme Schärfe.

Darauf wird der Topf mit doppeltem Leder zugebunden und an einen kühlen Ort hingesetzt, so sind die Gurken nach vierzehn Tagen eßbar.

Es ist bey dieser Gelegenheit einmal zur Regel anzumerken, daß man alles, was auf diese Art eingemacht werden soll, nicht in Wasser abwaschen darf; denn es zieht gleich Wassertheile an sich, nimmt den Essig nicht so gut an, und schimmelt leicht. Man macht sonst auf gleiche Art in Gläser die Champignons; Blätter von Portulak, von Dragun, oder von Crithmo marino (Percepierre) auch Blüthe von der indianischen Kresse, Trapoeolum L. von Boragen, vom Genster-oder Pfriemenkraute, Spartium scoparium L. ein; und mischt solche im Winter unter den

Salat.

Salat. Solche Eßiggurken heißen die Franzosen Cornichons. Diese machen auch die jungen Früchte von Kapern auf gleiche Art ein, welche man denn Cornichons de Capres nennet.

Wenn die Früchte größer, und beynahe ausgewachsen, doch noch inwendig voll sind, ehe sie eine Hölung und harte Kerne kriegen, werden sie auf folgende Art mit Salz eingemacht.

Salzgurken.

Man pflückt die Gurken bey trocknem klaren Wetter ohne Stiel. Reibt sie mit einem Tuch fein ab, und läßt sie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tuch liegen. Andere legen sie die Nacht in frisch Wasser, welches nicht gut ist.

Alsdenn muß man sich auf kleine recht wohlverwahrte Fäßgen schicken, welche, wenn sie neu sind, wohl ausgelauget werden, auf den Boden legt man etwas Kirsch- und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken schichtweise so dicht es nur immer seyn kann, ohne sie zu quetschen. Zwischen jedem Schicht Gurken streuet man Kirschblätter, etwas Dill und in kleinen Stücken geschnittene junge Weinreben, auch etwas klein gestoßenen Weinstein. Einige nehmen auch etwas weniges Allaun dazu, welcher aber überflüssig ist; man fährt damit fort, bis das Faß voll ist, da es denn vest zugeschlagen wird.

Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es denn zu den Fischen gebraucht wird; wenn es kalt ist, schüttet man ein wenig Weineßig dazu; gießt es durch das Spundloch vermittelst eines Trichters auf die Gurken; verspundet sie bestens, und verpicht beyde Boden dicht, weil die Söhle die kleinsten Oefnungen sucht und leicht ablauft, welches sehr

schädlich ist: Sollte sie ja aber ablaufen, muß welche nachgegossen werden.

Man läßt die Fässer Anfangs in der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Ort liegen, und wendet sie alle Tage einmal um; so gerathen die Gurken mit einem heftigen Brausen in Gährung, und sind, wenn diese vorbey ist, nach vierzehn Tagen eßbar.

Der Weinstein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Eßig, geben den Gurken einen angenehmen säuerlichen Geschmack, so, daß man kein Salz schmecken muß. Sie müssen zugleich recht klar, und gleichsam durchsichtig, auch hart und vest seyn, und sich bis in den andern Sommer halten.

Sie werden auf diese Weise häufig in Halle und Sachsen eingemacht, und weit verfahren.

Mengo.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Atsjar oder Mengo ein, um davon an starke Brühen zu geben: Man macht eine starke Söhle von Salz und Wasser bis sie eben ein Ey trägt, kocht solche auf, thut die abgebrochenen und abgewischten völlig ausgewachsenen Gurken, wenn sie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt die Söhle siedend heiß darüber; deckt sie vest zu, und läßt sie bis des andern Tages stehen. Alsdenn wird die Söhle abgegossen, wieder aufgekocht und von neuen übergegeben, damit fährt man neun Tage fort. Denn öfnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und mischt ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander acht Loth gestoßenen Senfsaamen, Ingwer, langen Pfeffer, und Jamaica Pfeffer, (Myrtus pimento, §. 374. 64) von jedem vier Loth; macht solches mit Eßig zu einem Teig;

legt hiernächst in jede Gurke drey Köpfe Knoblauch und einen halben Löffel voll von diesem Teig, bindet die Gurken zu, und packt sie ordentlich in einen steinernen Topf; kocht darauf guten Weinessig mit etwas Knoblauch ab, und gebt ihn siedend heiß über die Gurken, daß solche über und über wohl bedeckt sind. Wenn der Essig kalt ist, bindet man das Gefäß mit einer Blasen zu.

Wenn man von einer solchen Gurke ein klein Stück abschneidet, und an eine Brühe giebt, erhält diese davon einen merklichen starken und heißen Geschmack. Man macht auf ähnliche Art auch halb ausgewachsene Früchte von Melonen ein.

§. 513.

Zum Beschluß muß hier noch einiger anderer, zu diesem Geschlecht der Gurken gerechneter Gewächse, erwähnen, welche von geringer oder gar keinem Gebrauche sind.

Es gehören nemlich noch zu diesem Geschlechte:

1) Cucumis Colocynthus L. oder Coloquinten *Blackw.* 441, diese sind wegen ihres ausserordentlich bittern Geschmacks gar nicht zur Speise zu gebrauchen, sondern nur zur Medicin. Die aufgetrockneten Früchte kommen aus dem Orient, und geben eine heftige Purganz. Man braucht sie wol, um jemanden anzuführen, wenn man den Teller, das Brodt oder das Messer damit treibt, indem alles davon Gallen bitter schmeckt.

2) Cucumis Anguria L. Eine aus Jamaica kommende und im Wachsthum jenen ähnliche Pflanze, welche eine kleine, grünliche, kugelrunde, bunt gestreifte, über und über mit feinen weichen Stacheln besetzte

Frucht hat; diese Stacheln unterscheiden sie am mehrsten von jenen. Man nennt ihre Frucht eßbar; vielleicht mag sie es auch in heißen Gegenden seyn; bey mir ist sie sonst nichts weniger als eßbar. Die Pflanze wächst leicht.

3) Cucumis prophetarum L. eine arabische Pflanze.

4) Cucumis trilobatus L. eine amerikanische Pflanze, und

5) Cucumis maderaspatanus L. eine ostindische Pflanze mit ganz kleiner Frucht.

Haben alle drey runde Früchte von keinem Gebrauch.

6) Cucumis acutangulus L. eine ostindische Pflanze.

7) Cucumis trifoliatus L. und

8) Cucumis pedatus L. sind noch weniger bekannt, und ohne Nutzen.

Man hat auch noch 9) **wilde Gurken** oder **Eselsgurken**, *Blackw.* 108. Momordica elaterium L. welche eine perennirende, tief in die Erde wachsende Wurzel haben, und alle Jahr frisches Kraut treiben, doch bey uns, wenn sie nicht warm stehen, im Winter bey hartem Frost leicht verfrieren, sonst aber sich weit und breit ausbreiten, indem die inwendig hole, und mit vielem Saft angefüllte eyrunde Früchte die besondere Eigenschaft haben, daß sich der Stiel leicht daraus löset, und daß sie sodann mit einer starken elastischen Kraft den Saft und die Kerne einige Schritt weit wegsprützen; wodurch man einen andern anführen kann, dem man eine mit dem Stiel behutsam abgeschnittene Frucht vorhält; denn so wie er den Stiel anfaßt, lößt sich solcher, und aller Saft fliegt ihm ins Gesicht.

Vierzehnter Abschnitt.
Von den Angurien.

§. 514.

Die Angurien oder Wassermelonen *Blackw.* 157. gehören schon mit den folgenden Kürbsen unter ein Geschlecht. Cucurbita Citrullus L. Engl. The Water Melon, or Citrul. Franz. Melon d'eau, *en Provence*, und von den Franzosen in Amerika Pasteque oder Pastaque; Holl. Water Meloen; im Königreiche Hoval in Amerika Ponpon genannt.

Diese Pflanze ist gleichsam das Mittel zwischen den Melonen und Kürbsen, und unterscheidet sich merklich in den großen tief eingeschnittenen Blättern. Die Früchte sind sehr groß, und können bis zum Gewicht von dreyßig Pfunden gelangen; sie sind rund, etwas platt gedruckt, glatt, von Farbe grün, etwas gesprenkelt und gestreift.

Sie haben eine dicke Schelfe; sehr wäßrichtes, loses, süßes, röthliches Fleisch, und schwärzliche, große, platte, eckigte Kerne.

Man achtet sie in heißen Ländern wegen des kühlenden, erfrischenden, angenehmen Saftes; unsere Witterung ist ihnen schon zu kalt, und sie gelangen nicht mal in England und Holland zu ihrer Vollkommenheit, verdienen also nicht, daß sie auf einem Mistbeete den besser zu Melonen anzuwendenden Platz wegnehmen. Sie werden sonst eben wie die Melonen gewartet, wollen aber nicht beschnitten seyn und mehr

Platz

Platz haben. Es darf also unter ein Fenster nur eine Pflanze gesetzt werden, und wenn sie unter dem Rahmen keinen Platz mehr hat, muß man ihn heben, und die Ranken unten weglaufen lassen, ihnen auch umher frische Erde geben. Einige Gärtner pflegen die Früchte, wenn sie bald ihre Größe erlangt haben, ganz in die Erde zu scharren, in der Meynung, daß sie davon noch größer werden sollen; es scheint aber schädlich, daß man dadurch die Sonnenstralen ganz abhält. Man kann die Reife der Früchte fast nicht anders als durch den Klang erkennen; sie erhalten sich aber viel länger als die Melonen.

Funfzehnter Abschnitt.

Von den Kürbsen.

---

§. 515.

Die **Kürbse**, Cucurbita L. unterscheiden sich am mehrsten in der Größe der Blätter und Blumen von den Melonen. Sie breiten sich auch mehr aus, und können Ranken von zwanzig und mehr Schuhen lang austreiben.

Sie theilen sich außer denen vorigen, mit zu diesem Geschlecht gehörenden Angurien in folgende Sorten.

1) **Die gemeinen Gartenkürbise.** Cucurbita Pepo L. engl. Pompion or Pumkin; fran[.]. Citrouille ou Potiron; holl. Pompoenen. Haben große gelbe Blumen, und sehr große Früchte, welche sich vornemlich in zwo Sorten unterscheiden; die eine hat

hat länglichte, etwas weniges eckige, grün und gelb gestreifte Früchte; die andere aber platt gedruckte, runde, glatte Früchte mit weißer Schale, beyde haben platte, weiße runde Kerne.

2) **Die Flaschenkürbse.** Cucurbita lagenaria, L. *Blackw.* T. 522 a & b. engl. The long Gourd; franz. Calebasse ou Flacôn; holl. Kalabassen. Haben weißlichte, wollichte Blätter, weiße große Blumen, und Früchte mit einer harten Schelse, welche gegen den Stiel wie eine Flasche dünne zulaufen, und einen langen Hals haben, daher auch in Amerika ausgehölt und statt der Flaschen gebraucht werden.

Sie werden in England von dem gemeinen Mann gebauet und gegessen.

3) **Die Trompeten-Kürbise,** Cucurbita longa folio molli flore albo. *B. H.* II. 214. La Courge longue, *L'Ecole du P.* Haben eine dünne, lange Frucht, welche etwas gebogen ist, und Gelegenheit zu der deutschen Benennung gegeben hat. Es ist dieses vielleicht nur eine Spielart von der vorigen; wie denn **Tournefort** zehn Sorten angiebt. Diese und die vorigen haben lange, platte, graue, oben eckigte Kerne, welche länger als die von den ersten sind.

4) **Die kleinen Kürbise, Pfeben.** Cucurbita verrucosa L. engl. Warted-Gourd. An diesen spielen die Früchte mit unendlichen Abwechselungen: denn einige bleiben ganz klein, wie ein kleiner Apfel; andere kriegen die Größe einer großen Melone. Einige sind rund, einige lang, einige platt gedruckt, einige haben gar einen Hals wie die Flaschenkürbis. Einige sind grün, andere bunt gefleckt, andere gelb, andere weiß. Einige sind glatt, andere haben Reifen, andere

dere haben häufige und weit überstehende Warzen. Sie kommen alle darin überein, daß sie wenig Fleisch und eine holzigte Schelfe haben. Man kann sie also aushölen und zu allerley Gefäßen gebrauchen.

Man ißt diese vornemlich in Amerika. Sie haben, wie die erstern, weiße platte und runde Kerne.

5) Schild-Peponen oder Kürbis, Cucurbita melopepo L. engl. Squash; franz. Les Bonnets des Prêtres ou l'Artichaut de Jerusalem, *L'Ecole du P.* Diese werden in Nordamerika stark zur Speise gebauet, und sollen ein wohlschmeckendes Fleisch haben.

Sie unterscheiden sich an der verschiedene merkliche Spitzen habenden Frucht; welche zu denen Benennungen Anlas gegeben haben.

§. 516.

Bey uns sind fast allein die erstern zur Speise gebräuchlich; die übrigen werden nur der Abwechselung wegen gezogen.

Die gemeinen Garten-Kürbis sind weniger weichlich, und bringen große Früchte; die andern aber haben im Wohlschmack nichts voraus, und erfordern doch mehr Wartung.

Ueberhaupt sind alle Kürbise eine schlechte, platte, schwer in dem Magen liegende, nicht leicht zu verdauende Speise; daher sie gar nicht auf vornehme Tafeln kommen; gleichwol geben sie vor dem gemeinen Mann, welcher stärker arbeitet, schon eine nahrhafte Speise; und da ein Kürbis hinreicht, um eine große Anzahl Menschen zu sättigen, so zieht man sie gern zu Speisung der Bedienten; um so mehr, da sie keine weitere Wartung erfordern, als daß man die

Kerne im May in gute Erde steckt, und die Pflanzen wachsen läßt.

Wer sicher seyn will, gute Früchte zu haben, und die zeitig reif werden, immaßen der Frost sie sonst leicht überfällt, der steckt die Kerne wol, wenn er eine Ecke von den Mistbeeten leer hat, darauf; oder man gräbt etwas Mist in die Erde, wie bey den Melonen gelehrt worden.

Am besten gerathen die Kürbis auf einem Erdhaufen, wenn man frische Erde bereitet.

Roh kann man sie nicht essen, sondern das Fleisch wird ausgeschnitten und zerrieben, alsdenn mit Mandeln und Milch zu recht gemacht, und als ein Brey oder wie eine Suppe gegessen.

Das man sie einmache, ist mir nicht bekannt.

Eilfte Abtheilung.

Von den Nüssen.

Erster Abschnitt.

Von nußartigen Früchten überhaupt.

§. 517.

Bisher haben wir vornemlich solche Früchte betrachtet, von denen das äußere den Kern umgebende Fleisch mit zur Nahrung dienet, jetzt sind noch diejenigen übrig, von denen blos der inwendige süße Kern gegessen wird; wir pflegen dergleichen Früchte überhaupt **Nüsse** zu nennen. §. 5.

Die hieher gehörigen vornehmsten Früchte sind:

1) Haselnüsse. §. 518.
2) Wallnüsse. §. 521.
3) Kastanien. §. 525.
4) Buchecker. §. 531.
5) Klappernüsse. §. 532.
6) Pistacien. §. 533.
7) Pignolen. §. 534.
8) Zirbelnüsse. §. 535.
9) Wassernüsse. §. 536.

Zweyter Abschnitt.

Von den Haselnüssen.

§. 518.

1) Die Haselnüsse (§. 517) wachsen auf einer Staude, welche aber zu Zeiten die Größe eines Baums erlangt, die Haselstaude, Corylus avellana L. genannt: engl. The Hasel; franz. Le Coudrier; holl. Haselaer, of Hasenooten-boom; schwed. Hasel.

Die Haseln sind oben schon unter den Heckenpflanzen erwehnt worden. S. 114. Sie wachsen geschwind, und geben ein brauchbares Holz. Man hat verschiedene Arten, welche zwar sich in der Frucht merklich unterscheiden, sich auch durch die Frucht und Ableger fortpflanzen; aber doch nur als Varietäten angesehen werden.

1) **Wilde Haseln.** Corylus sylvestris B P. scheint die rechte Stammart zu seyn, und ist eigentlich diejenige, welche zu den Hecken genommen wird, man findet bey uns ganze damit bedeckte kleine Berge. Die Früchte wachsen daran in großen dicken Trauben, so daß oft acht bis zehn Nüsse an einander gewachsen sind, welche einen gemeinschaftlichen Stiel haben; selten aber sämtlich zur Vollkommenheit kommen, und von denen zu Zeiten die mehrsten abortiren.

Die Nuß selber ist mehrentheils rund, oft aber etwas länglicht, und sodann oben etwas breiter, und fällt unten etwas ab; von Farbe bräunlicht, mit einer dicken Schale und kleinem Kerne. Die grüne,

sie

sie umgebende Bedeckung, Perianthium, schließt die Nuß bis auf die Hälfte ein, und ist nicht tief eingeschnitten, die Einschnitte aber stehen von einander. Man nennet sie daher Avellanae calvae, **Kahle Haselnüsse.**

2) **Gemeine Haselnüsse.** Corylus sativa fructu albo minore sive vulgaris B. P. *Blackw.* 293. The manurd Hazel-nut, engl. unterscheiden sich nicht viel von jenen. Die Nuß ist etwas größer und länger, oben ganz wenig zugespitzt, fast oval, von beyden Seiten etwas zusammengedruckt. Die grüne etwas tiefer eingeschnittene Bedeckung, Perianthium lacerum, schließt die Nuß fast bis an die Spitze ein. Die Schale ist etwas dünner, und der Kern größer als in den vorigen.

3) **Lamperts-Nüsse, Zeller-Nüsse.** Corylus stipulis oblongis obtusis, ramis erectioribus, *Mill.* Corylus sativa fructu oblongo rubente, *B. P.* engl. The Filbert. Diese kann man meines Ermessens füglich zu einer besondern Art machen. Denn die grüne Bedeckung besteht nur aus einem Blatte, oder vielmehr aus einem holen oben spitz zugehenden, und die Nuß nicht allein ganz bedeckenden, sondern auch über derselben hervorstehenden Cylinder, dessen Rand nur wenig eingeschnitten ist. Man nennet sie daher auch **Bartnüsse.** Die Nuß ist länglicht oval, geht oben spitz zu, ist von Farbe etwas röthlicht, und an der Sitze gleichsam mit einer feinen Wolle bedeckt. Es wachsen selten mehr als zwo bis drey Nüsse zusammen. Die Schale ist dünne, und der Kern oval. Es giebt aber von diesen Lampertsnüssen zwo Spielarten.

a) Die

a) Die rechten Lampertsnüsse haben einen, mit einer dunkelrothen Haut umgebenen Kern. Diese nennt man daher **rothe Lampertsnüsse; Blutnüsse**, oder auch **Rothe-Ruhr-Nüsse**, weil sie diese Krankheit veranlassen sollen: franz. Des noisettes rouges. Nux sativa rubra *B. H.* I. 269.

b) Die andern sind ihnen völlig gleich, außer daß die Haut um den inwendigen Kern weiß ist; diese heißt man daher **weiße Lampertsnüsse**; Corylus sativa fructu oblongo rubente, pellicula alba tecto. *B. P.* Die grüne Bedeckung pflegt nicht so weit daran herauf zu gehen, wie an den rothen.

4) Die **Mandelnüsse**. Avellanae graciles oblongae, *B. H.* I. 269. franz. Longuettes. Diese haben eine lange dünne zugespitzte kegelförmige Frucht mit einer gar dünnen hellbraunen Schale, und langen süßen Kern, dessen Geschmack den Namen veranlaßt hat; die grüne nicht stark gefrenselte Bekleidung umgiebt die Nuß großentheils, doch nicht ganz.

5) Die **große Zeller-Nüsse**. Corylus sativa fructu rotundo maximo, *B. P.* The large Cob-nut engl. Sie führt den deutschen Namen von einem bey Würzburg belegenen Kloster; man nennet aber in solcher Gegend auch die Lampertsnüsse eben so. Diese Zeller-Nüsse sind groß, rund, mehr platt als hoch, und oben platt gedruckt; die dünne Schale, welche sich gemeiniglich oben an der Spitze selber öfnet, ist braun und weiß gestreift. Der Kern ist sehr groß und süß, mithin schmackhafter als in den übrigen. Weil er so vollständig ist, daß er in der Schale keinen Raum hat, so veranlaßt er, daß sie sich oben öfnet.

Man nennt sie auch wol **holländische** oder **spanische Nüsse**: Avellana Lugdunensis, *Camer.*

6) **Die große lange Nüsse, oder die lange spanische.** Corylus hispanica, fructu majore anguloso, *Plukk. alm.* 121. The great Spanish-Nut, engl. Dies ist die größte von allen; wenn sie auf einen abgesaugten Stamm an einer Mauer gezogen wird, so erreicht die Nuß die Länge von beynahe zween Zoll, und wird Daumens dick. Die dünne oben gemeiniglich eckige Schale bleibt mehr weißlicht, und wird ohngefehr bis auf die Hälfte von der grünen Decke eingeschlossen; sie reift später als die übrigen; der Kern ist zwar von gutem Geschmack, aber nicht so süß als die vorigen; füllt auch selten die Schale ganz aus. Die Größe macht sie am mehrsten geachtet.

7) **Die Baum-Haselnuß:** Corylus laceris perianthii pinnatifidis. **Hannov. Anz.** von 1753 S. 923. Diese wächst zu einem Baum von ansehnlicher Höhe und dicken Schafte. Sie unterscheidet sich auch noch von den übrigen, daß ihre Früchte in großen Büscheln zusammen wachsen. Daher es vielleicht Corylus nucibus in racemum congestis B. P. 418 ist; die Frucht ist beynahe kugelrund, oben platt, und unten etwas spitziger, mit einer überaus dicken und harten Schale, und vestem, vollen, süssen, runden Kerne. Die grüne Bedeckung ist besonders fleischigt, mit vielen wiederum gefrenselten Einschnitten, daher man diese vorzüglich **Bartnüsse** heißen könnte.

Ich finde auch diese Art bey andern nicht hinlänglich beschrieben; da sie doch merkwürdig ist, weil sie einen schönen, ansehnlichen, geschwind wachsenden, stark belaubten Baum giebt; daher sich an Gängen und Alleen gut schickt; die andern treiben hingegen beständig aus der Wurzel, und sind nicht in die Höhe zu bringen.

8) Die

8) **Die byzantinische oder constantinopolitanische Haselnuß.** Corylus Colurna. L. Avellana byzantina B. H. I. 270. Diese erkennet der Ritter **Linne** selbst für eine besondere Gattung, weil die kleinen am Anfange an den Stielen der rechten Blätter zum Vorschein kommende Nebenblättgen, stipulae, schmal und zugespitzt, an den übrigen aber eyrund und stumpf sind. Sie wächst nur zu einer niedrigen Staude, wiewol **Bauhinus** auch eines grössern Baums gedenkt. Sie hat längliche Blätter; die grüne Bedeckung ist auswendig rauh und tief gefrenselt. Die Frucht ist klein und gleicht den wilden Haselnüssen.

9) **Die amerikanische Haselnuß.** Corylus virginiana; *Park.* Corylus nucleo rotundiori & duriori. *Gron.* 118. Diese kenne ich nicht weiter als aus des **Rajus** Beschreibung; nemlich daß die Nüsse klein, oben zugespitzt, mit ungleicher, höckrigter, harter, schwer zu öfnender Schale wären. Ich vermuthe fast, daß es die Nr. 7 erwähnte Baumhaselnuß sey.

§. 519.

Alle Nüsse kann man leicht durch Steckung der Kerne, oder auch durch Ausläufer an den Wurzeln vermehren, oder auch durch Ablegen und Pfropfen.

Man zieht die Ableger vor, weil solche besser tragen und bessere Früchte geben sollen. Es werden nemlich die Ausläufer an den Wurzeln oder die untern Zweige umgebogen und in frische Erde gelegt, so schlagen sie gleich Wurzeln. Man kann sonst die Ausläufer gemeiniglich gleich mit der Wurzel abstoßen.

Die gepfropfeten und abgesaugeten pflegen größere Früchte zu tragen, man muß aber sodann alle Ausläufer an der Wurzel jährlich wegnehmen.

§. 520.

Der Kern aus den Nüssen wird roh gegessen; man giebt sie auch geschelet, und wie die Kastanien mit braunen Zucker überzogen, auf die Tafel.

Wo häufig wilde Nüsse wachsen, wird auch Oel daraus geschlagen, welches von gutem Geschmack ist.

Wenn man Nüsse aufheben will, müssen sie in der grünen Bedeckung gelassen, und in einem Keller auf den Boden in Sand gelegt werden. Ist der Kern aber so trocken, daß die Haut sich nicht mehr davon lösen läßt, so pflegt man die Kerne wol eine Nacht in Milch einzuweichen; sie schmecken aber alsdenn nicht mehr so gut, und verursachen leicht einen Husten.

Am merkwürdigsten sind die von jungen Haselzweigen geschnittene Wünschelruthen. Ich habe deren bereits im zweyten Theile §. 779 Erwähnung gethan, und demjenigen, der mir solche zuverläßig zu gebrauchen Anweisung geben würde, eine Belohnung von zwölf Ducaten versprochen. Indem mir verschiedene glaubhafte Erzählungen von den Wirkungen der Wünschelruthen gemacht worden; ich aber noch nicht so glücklich seyn, und einen Augenzeugen abgeben können, bey den Bergwerken aber ihr Gebrauch ganz verworfen wird.

Eines der neuesten Exempel führt der Ritter Linne in seiner Schonischen Reise S. 174 an. Da ein Baron Oxenstierna seinen auf einer Wiese vergrabenen Goldbeutel, den man nicht wieder finden können, mit der Wünschelruthe entdeckt hat.

Ein ander Exempel ist mir bekannt, da ein Bergmann, welcher auf ein altes Bergschloß geführt worden, wo man gern Wasser haben wollen, erst vermittelst seiner Wünschelruthe angab, daß in einem voll Holz gepackten Keller Wasser seyn müßte, und wie das Holz herausgeräumt worden, gleich weiter gesagt hat, daß sich in der Ecke ein tiefer, in den Steinfels ausgehauener, aber zugeworfener Brunnen, und in demselben allerley Metalle finden würden, welches sich auch alles seiner Angabe nach richtig befunden hat, ausser daß der Brunnen noch um einige Klafter tiefer befunden worden, als er ihn angegeben hatte. Da er doch auf solche Tiefe in einem, jederzeit verschlossenen, und mit Holz voll gepackt gewesenen Keller vorher keine Untersuchungen anstellen, noch weniger einen Erdbohrer anbringen können.

Dritter Abschnitt.

Von Wallnüssen.

---

§. 521.

Die **Wallnüsse** (§. 517) **wachsen** auf einem eine ansehnliche Höhe erlangenden Baum, der **Wallnuß-** oder **Welschernußbaum** genannt, *Blak*w. T. 247. engl. The Walnut-Tree; franz. Le Noisetier; holl. Okker of groote Nooteboom; schwed. Hvalnötter.

Der Baum ist nicht allein wegen seiner Nüsse, sondern auch wegen seines vortreflichen Holzes sehr geachtet, welches zu allerley Tischlerarbeit nützlich zu ge-

gebrauchen ist. Er hat gefiederte Blätter, deren bey dem europäischen zwey Paar, und an der Spitze ein fünftes einzelnes an einem gemeinschaftlichen Stiele sitzen. Er bringt erst männliche abfallende Blumen in Kätzgen, darauf folgen die Früchte, welche aus einer harten Nuß bestehen, die mit einer dicken, glatten, grünen Schale umgeben ist. Die Schale hat auswendig verschiedene Furchen und Grübgen, und läßt sich in zwo gleiche Halbkugeln theilen; der darin enthaltene süße Kern von angenehmen Geschmack ist von ungleicher Oberfläche, und hat unten vier Spitzen, oben in der Spitze aber sitzt der kleine Keim. Zwischen den vier Spitzen des Kerns erhebt sich das inwendige holzige der Schale, welches man den **Sattel** nennet.

§. 522.

Wir haben verschiedene Arten von Wallnüssen, und können sie überhaupt am besten eintheilen in die **Europäischen** und **Amerikanischen**.

1) Alle Europäische betrachtet der **Ritter Linne** als eine Art, Juglans regia. Die Gärtner unterscheiden aber folgende Abarten, welche man durch Kerne fortpflanzt, so daß sie beständig sind.

I. **Steinnüsse**, Juglans putamine durissimo. T. holl. Trosnooten. Dieses ist gleichsam die wilde Sorte, wovon die Frucht am wenigstens zu nutzen ist, indem sie nur klein bleiben, und eine dicke Schale, anbey einen kleinen, weniger schmackhaften, schwer auszumachenden Kern haben, den man, so zu reden, ausgrübeln muß; daher sie auch **Grübelnüsse** genannt werden. Der Baum von diesen ist am dauerhaftesten, und giebt ein gutes vestes Holz.

2) **Gemeine Wallnüsse.** Juglans s. Nux regia vulgaris, *B. P.* engl. The common Walnut; holl. Keulse-nooten.

Diese haben eine, mehrentheils kugelrunde, etwas längliche Frucht, und eine zwar harte, aber doch nicht gar dicke Schale. Diese Sorte trift man gemeiniglich an.

3) **Dünnschaligte Wallnüsse.** Juglans fructu tenero & fragili putamine, *B. P.* Nux juglans mollusca, *Dalech.* engl. The thinshell'd Walnut; holl. Kraeibekjens.

Diese haben eine gar dünne und leicht zu zerdruckende Schale, so, daß solche wol an der Spitze eine Oefnung hat. Sie sind weiblicher, und kaum so schmackhaft wie die vorigen.

4) **Roß- oder Pferdenüsse.** Juglans fructu maximo, seu caballina, *B.* engl. The french Walnut; holl. Dubbelte Nooten.

An diesen werden die Früchte wie eine Kindesfaust groß; sie wachsen aber nur in der Schale; der Kern ist kaum so groß als in den vorigen, und mehr wäßricht. Diese Art giebt die größten Bäume, welche am geschwindesten wachsen, aber auch leicht von der Kälte Schaden nehmen, mithin eben nicht das beste Holz geben.

5) **Blutnüsse.** Deren Kerne, gleich den Lampertsnüssen, (§. 518) mit einer Haut von röthlicher oder vielmehr Pfirschblüt-Farbe umgeben sind.

6) **Doppelte Wallnüsse.** Juglans bifera *B. P.* The double Walnut, welche doppelt tragen soll.

7) **Die späte Wallnuß.** Juglans fructu serotino, *B. P.* engl. The late ripe Walnut.

Diese

Diese kommt später als die andern, und ist daher vom wenigsten Gebrauch.

II. Von den amerikanischen Wallnüssen sind seit zwanzig Jahren eine große Anzahl von Abarten und Sorten bekannt geworden. Sie unterscheiden sich vornemlich in die **Schwarze-** und **Hickery-Wallnüsse**; an jenen ist die Nuß auswendig schwarz, und an diesen weiß; von jeden giebt es mehrerley Arten, welche sich aber, eben wie die europäischen, nur vornemlich in der Form der Frucht unterscheiden, und welche hier eine jede besonders kentlich zu machen, um so überflüssiger seyn würde, da die Früchte wegen der harten Schale und kleinen Kerns zum Essen nicht gut zu gebrauchen sind. Ich will also vornemlich diejenigen hier anführen, welche **Miller** als besondere Arten erkennet, nemlich

a) Von den schwarzen Wallnüssen.

1) Juglans foliis cordato lanceolatis inferne nervosis pediculis foliorum pubescentibus; engl. Black virginia Walnut, with an oblong fruit, veri duply furrowed. Juglans nigra L.

Diese hat eine große, länglichte, in das birnförmige fallende Frucht, mit einer dicken, scharfen, krausen, besonders tief ausgegrabenen Schale; welche einem recht krausen Hirschgeweihe gleichet, und scharf ist. Die ganze Frucht ist von außen größer, als die europäischen, der Kern aber ist viel kleiner, und läßt sich, da der Sattel sehr hart und holzigt ist, nicht leicht herausmachen, sonst ist der Geschmack süß und angenehm.

Der Baum wächst geschwind, und verträgt unsere strenge Winter besser als unsere gemeinen Wallnüsse, welche bey strengen Winter leicht bis an die

Wurzeln absterben und verfrieren. Das Holz von dieser Art ist braun und brauchbar, wird also in Engelland viel verarbeitet.

An dieser sitzen gemeiniglich sieben bis acht Paar Blätgens an einem Stiel, welche schmaler, länglichter, und mehr zugespitzt sind, als an den unsrigen; an denen die Blatter mehr stumpf und oval sind, sonderlich das einzelne an der Spitze.

2) Juglans foliis lanceolatis acute serratis, intermediis majoribus, *Mill.* Nux juglans virginiana major, fructu rotundo, cortice crasso sulcato, tuberculis exasperato nigro, *Plukn.* Alm. 254. engl. The black virginian Walnut. Juglans cinerea L.

Dieser Baum wächst nicht so hoch und stark als der vorige, die Borke ist mehr glatt und weißer. An dem gemeinschaftlichen Stiele sitzen nur fünf bis höchstens sechs Paar Blätter. Sie sind etwas länger, am Rande herum schärfer eingeschnitten, und der eine Lappen ist etwas größer: Die Nuß ist nicht so lang als die vorige, aber fast dicker und beynahe kugelrund; endiget sich doch oben in eine Spitze; die Schale ist schwarz und mehr glatt, als die unsrigen, und hat nur einen kleinen, sonst wohlschmeckenden Kern.

Ich habe die Früchte aus Amerika auch unter dem Namen White Walnut, der weißen Wallnuß, erhalten, und vermuthe, daß die Juglans alba fructu ovato compresso profunde insculpto durissimo, cavitate intus minima, plerumque apyrena, *Clayt.* beym *Gronovio* p. 190 eben diese sey; wiewol man die folgenden eigentlich weiße Wallnüsse zu nennen pflegt.

Die Stämme von diesen Wallnüssen haben in Amerika nicht über einen Schuh im Durchschnitt, und faulen leicht inwendig an, oder geben gespaltene Bretter; das Holz ist sonst schwarzbraun.

b) Von den Hickery oder weißen Wallnüssen.

3) Juglans foliis lanceolatis serratis, exterioribus latioribus, *Mill.* engl. White virginian Walnut, or Hickery nut. Nux juglans virginiana, foliis vulgari similibus, fructu subrotundo cortice duriore laeui, *Plukn. alm.* 254. Juglans alba L.

Diese wächst gleich den vorigen häufig in Nordamerika, und giebt einen schönen großen Baum, auch ein brauchbares Holz. An dem gemeinschaftlichen Stiele sitzen gemeiniglich nur zwey Paar kleine Blättgen, und das oberste einzelne hat fast keinen Stiel. Der eine Lappen an den Blättgen ist breiter als der andere. Das Laub ist von schöner lichtgrüner Farbe.

Die Frucht gleicht in der Form unsern gemeinen Wallnüssen, ist aber kleiner, glatter, und aussen weißlicht von Farbe, hat also fast die Gestalt einer Muscaten-Nuß.

Ein Freund von mir freuete sich sehr, daß ihm aus Holland ein wilder Muscatennußbaum als eine Seltenheit geschickt wäre; wie ihn untersuchte, fand bald, daß es diese Hickerynuß war.

Der inwendige Kern ist süß, aber gar zu klein, und mühsam auszumachen.

4) Juglans foliis cuneiformibus serratis, exterioribus majoribus; engl. White Walnut with a smaller fruit, and a smooth bark, *Mill.* Nux juglans virginiana alba minor, fructu nucis mochatae simili,

cortice glabro, summo fastigio veluti in aculeum producto, *Plukn. alm.* 254. Tab. 309. f. 2. Juglans alba fructu minori, cortice glabro, *Clayt. gron.* 118.

Von dieser habe ich die Früchte aus Amerika unter dem Namen von Pignuts erhalten. Die Schale davon theilt sich in vier Theile; in der äußern Gestalt kommen die Früchte den vorigen ähnlich, haben aber eine sehr harte Schale, und sind mehr länglicht. An dem gemeinschaftlichen Stiele sitzen nur zwey Paar Blättgen, daher der Ritter **Linne** diese nur als eine Varietät von voriger ansieht.

5) Juglans foliolis lanceolatis serratis glabris subaequalibus, *Mill.* in Amerika Shagbark genannt. Juglans fructu ouato compresso, nucleo dulci, cortice squamoso, *Clayt.*

Diese wächst nebst den vorigen, aber nicht zu einem so hohen Baum; an dem gemeinschaftlichen Stiel sitzen drey Paar Blättgen, welche sich in eine lange Spitze endigen.

Die Nüsse, welche ich von diesen aus Amerika unter dem Namen Shillbark Hickery erhalten habe, waren eckigt, giengen oben länglicht oval spitz zu, und hatten unten eine weit hervorstehende Spitze. Die Borke des Baums ist schuppicht, und dadurch unterscheidet er sich am mehrsten.

Ausser diesen habe noch folgende Sorten von Nüssen aus Amerika erhalten; wovon die Früchte merklich zu unterscheiden waren; ich kenne aber ihren Wachsthum noch nicht genugsam, und finde sie bey andern nicht beschrieben.

6) Balsamic Hickery-nut.

Die Früchte sind etwas kleiner als die von der dritten; eckicht, oben breit und platt gedruckt, mit einer

kleinen

kleinen vorstehenden Spitze; unten fallen sie spitzer in das Eyrunde.

7) Smalltwiged ſweet Hickery.

Ist vermuthlich Juglans alba procerior fructu minimo, putamine teneriore, pinnis foliorum minoribus, *Clayt.*

Die Nüsse sind klein, fast kugelrund, glatt, haben aber unten eine vorstehende Spitze in Gestalt eines kleinen Stiels wie die fünfte Art.

Nach den amerikanischen Beschreibungen wächst diese Art mit schmalen spitzigen Blättern gleich den Weiden an Bächen und in niedrigen Landen. Sie sollen ein zähes Holz und rothes Harz haben.

8) Rough leaved Hickery ſheled.

Die Frucht ist eckicht, länglicht, und gehet, wie die fünfte, oben spitz zu, hat aber unten nicht die vorstehende Spitze.

9) Noch sind mir Nüsse aus Canada über Frankreich unter dem Namen von Paccanes, oder Pacanier zugesandt worden, welche oval waren, in der Größe und Form ohngefehr von einer Mandel.

Ich vermuthe fast, daß solche von des **Ritter Linne** Juglans baccata gewesen, an welcher nur drey Blättgen an einem Stiele sitzen; die Nüsse haben aber bey mir nicht gekeimt. Diese Art wächst in Jamaika, und ist weichlicher als die vorigen.

§. 523.

Alle diese beschriebene nordamerikanische Wallnüsse kommen im Wachsthum und ihrer Natur nach sehr mit den europäischen überein, wollen auch auf die nemliche Art gewartet und verpfleget seyn.

Man kann die Wallnüsse nicht anders als durch Steckung der Nüsse fortpflanzen. Diese werden im October reif; man sammlet sie, hebt sie den Winter über in trocknem Sande oder Erde auf und steckt sie im Anfange des Frühjahrs auf ein zubereitetes Beet in Reihen zween Schuh weit aus einander, und läßt zwischen den Nüssen einer Hand oder Spanne breit Platz.

Kann man die Nüsse dahin stecken, wo die Bäume stehen bleiben sollen, ist es zu Beförderung des Wachsthums desto besser. Steckt man aber die Nüsse erst in Baumschulen, so soll man die Stämme in den ersten Jahren sobald möglich versetzen. Bey dem Versetzen muß man sich in Acht nehmen, daß die Wurzeln und Zweige nicht beschädigt werden, wie sie denn nicht vertragen, daß man daran schneide. Denn die jungen Zweige und Wurzeln sind inwendig hohl, die in die Hölung ziehende Luft macht eine tiefe trockne Stelle; zieht sich nun vollends in die Wunde Feuchtigkeit, so fault das schwammigte Holz leicht an, die Wunde heilt nie wieder zu, und der ganze Stamm verdirbt oder leidet Schaden.

Ist ja ein Zweig abzunehmen, so muß es geschehen, weil er noch klein ist, und gegen Ende des Sommers, auch so nahe als möglich an dem Stamm, so überzieht sich die Wunde noch vor dem Winter wieder, wenn der Stamm ein frisches Wachsthum hat. Läßt man aber am Stamm einen Stümpel, so trocknet er bis in den Stamm, und erweckt sicher eine Fäulniß.

Man räth, daß man bey dem Verpflanzen der jungen Stämme unter der Hauptwurzel einen breiten Stein legen soll, um diese zu hindern, daß sie nicht gerade unter sich gehen könne, sondern mehr zur Seite treiben müsse.

Man

Man will dadurch befördern, daß die Bäume mehrere und bessere Früchte tragen sollen: Sie werden aber, wenn die Wurzeln in dem Wachsthum gestöhrt werden, auch weniger ins Holz und einen kurzen Stamm treiben; da wir doch die Nußbäume nicht allein der Früchte, sondern vorzüglich des schönen Holzes wegen Ursache haben zu ziehen. Ich habe gesehen, daß man in einer Forst auch bey Eichbäumen das Unterlegen der Steine unter den Wurzeln versuchte; der Erfolg aber zeigte, daß es widersprechend sey, bey einem Baum, den man des Holzes wegen zieht, einen Handgrif zu gebrauchen, der eben dem Wachsthum hindert.

Ein anderer eben so wenig nachzuahmender Vortheil ist, daß man, um dünnschaligte Früchte zu haben, bey Steckung der Nüsse den inwendigen Kern behutsam aus der harten Schale herausnehmen, damit ihm die Nässe weniger schade, mit Papier umwickeln, und so stecken solle. Das Papier wird noch eher schädlich seyn, als Vortheil stiften, weil sich mehrere Nässe darin versammlet, und desto eher die Fäulniß befördert.

Bey Versetzung der jungen Stämme ist gut, solche nahe bey einander zu pflanzen, damit man, weil sie bald zu tragen pflegen, diejenigen Stämme, welche schlechte kleine Früchte bringen, wegnehmen kann, und der Platz doch besetzt bleibe: Sonst ist besser, und die Bäume tragen stärker, wenn sie einzeln und luftig stehen; wie man denn auch die Bäume, da sie eine breite dichte Krone machen, nicht gern dahin setzt, wo ihr Schatten schaden kann.

Sie erfordern einen guten, nicht zu nassen Boden, wachsen sonst im Sande so gut als in leimigter oder fetter Erde, oder auch in einem steinigten oder kiesigten

Boden, wenn die Wurzeln nur tief genug unter sich wachsen und genugsame Nahrung finden können, welche allenfalls durch die Ritzen von Steinfelsen dringen. An Anhöhen, wo sie etwas Schutz, sonderlich gegen die strengen Winde haben, und wo das Wasser besser abzieht, pflegen sie am besten fortzukommen, da sonst bey etwas strengem Frost wenigstens die äußern Zweige leicht zu verfrieren pflegen.

In fetten Boden wachsen die Bäume zwar schneller, verfrieren aber auch eher, und das Holz ist schwammigt, welch, und weißlicht, mithin weniger brauchbar; in magern Erdreich wird es dichter, glänzender, schwärzer und mehr gemasert.

Zur Verpflanzung hält man den Herbst am besten, wenn das Laub eben abfällt; in sehr trocknem oder gar feuchten Boden dürfte aber doch wol besser seyn, dazu wie zu den mehrsten übrigen Bäumen den Februarius oder März zu wählen.

Sie brauchen weiter gar keine Wartung; ich habe also schon in den **Hannoverschen Anzeigen von** 1753 S. 923 meinen Landesleuten angerathen, mehrern Fleiß auf Anziehung dieses Baums zu verwenden.

Es ist eine alte Tradition, daß der Wallnußbaum besser trage, wenn man ihn zur Zeit, wenn die Früchte reif sind, stark schlage; es muß denn doch aus der angeführten Ursache so geschehen, daß keine Hauptzweige beschädiget werden.

Wer sich Hausrath von Wallnußholz machen läßt, hüte sich, daß dazu kein Holz von verfrornen Stämmen genommen werde; ich habe aus eigener Erfahrung, daß die Würmer solches in wenig Jahren verzehren.

§. 524.

§. 524.

Wir nutzen die Früchte von diesen Wallnüssen auf verschiedene Art.

Wenn sie gleich grün, ehe die inwendige Schale hart wird, eingemacht werden, hält man sie sehr gesund und magenstärkend.

Grüne Wallnüsse einzumachen.

Man pflückt die Früchte ohngefehr um Johannis, wenn sie bald ausgewachsen sind, ehe das inwendige hart wird; schneidet oben und unten ein klein wenig von der Schale weg, und durchsticht sie zwey oder dreymal. Denn läßt man sie zwölf Tage lang in frischem Wasser liegen, welches täglich zweymal erneuert wird. Hierauf wirft man sie in siedend Wasser, worin ein wenig Salz zergangen ist, darin müssen sie drey bis vier Sud langsam thun; hiernächst werden sie herausgenommen, und abermal in kalt Wasser geworfen. Wenn man findet, daß sie weich genug sind, werden sie auf einen alten Tuch ausgebreitet, und abgewischt, so daß sich die öbere dünne Haut ablöset; da man denn in jede Nuß ein Paar klein gebrochene Stücke von Zimmet, und in Striemen geschnittene eingemachte Succade, auch wol eine Gewürznelke steckt, und sie damit gleichsam bespicket.

Hierauf läutert man zu ein Pfund Nüssen ohngefehr fünfviertel Pfund Zucker, oder zu hundert Nüssen zwey Pfund; wenn er spinnet, schüttet man die Nüsse hinein, und läßt sie langsam darin eben aufsieden, so daß man das Gefäß von Zeit zu Zeit etwas vom Feuer zurück zieht. Wenn sie erkaltet sind, bleiben sie bis den andern Tag im Zucker stehen, da denn

denn der Zucker allein nachmals aufgekocht und kalt wieder übergegeben wird; wenn dieses drey oder viermal wiederholt worden, und der Zucker dick genug bleibt, hebt man sie, wie gewöhnlich, in Gläsern oder steinernen Gefäßen auf. Für einen schwachen Magen ist es gesund, morgens vor dem Essen eine oder zwo von diesen Nüssen zu essen.

Weiße Wallnüsse.

Man schelet auch wol die grüne Schale bis auf das Weiße von den Nüssen ab, wirft sie erst in kalt Wasser, und läßt sie ein Paar Tage darin stehen, kocht sie darauf langsam in halb Wein und halb Wasser, bis sie, wenn man mit einer Nadel hineinsticht, davon fallen. Nachdem sie auf einem Tuche erkaltet und abgetrocknet, werden sie wie die vorigen gespickt; zu einem Pfund Nüsse läutert man so schwer Zucker, und kocht sie darin so lange langsam, bis sie wieder von einer Nadel fallen. Denn werden sie aus dem Zucker genommen, und wenn sie erkaltet, in ein Gefäß gepackt. Wenn der Zucker nachgekocht und genugsam verdickt worden, wird er kalt übergegossen. Sollte er nach einigen Tagen dünne werden, wird er aufgekocht.

Wallnußextract.

Nachfolgender Wallnußextract ist gut, um ihn an braune Essen und Ragouts zu gebrauchen, denen er einen angenehmen Geschmack giebt, wenn man einen Löffel voll dazu nimmt; wobey weiters Gewürz erspart wird.

Nehmet ein Schock Wallnüsse, wenn sie zum Einmachen zeitig sind, schüttet sie in heiß Wasser bis die äußere Haut abgehet; nachdem solche mit einem Tuch abgewischt worden, schneidet man die Nüsse in lauter dünne Scheiben. Gebt dazu 1 Loth Nelken, 2 Loth Pfeffer, ein halb Loth Muscatenblumen, 4 Loth

Loth gelben und so viel braunen Senfsaamen; eine Stange Marrettig in kleinen Würfeln geschnitten; etwas klein gehacktes Knoblauch; eine gute Handvoll Salz; eine Handvoll Lorbeerblätter. Dieses wird mit den Nußscheiben durch einander gemischt, und in ein groß Glas gegeben. Alsdenn läßt man drey Quartier Weinessig aufkochen, und giebt solchen, wenn er erkaltet, überher; bindet das Gefäß mit einer starken Blase vest zu, und läßt es vierzehn Tage bis drey Wochen in der Sonne stehen.

Wenn man ohngefehr die Hälfte des Wallnußessigs verbraucht hat, kocht man ein Quartier frischen Essig auf, und schüttet ihn, wenn er kalt ist, hinzu; dies kann ein Paar mal wiederholt werden, und man kann mehrere Jahre davon gebrauchen, ohne frischen Extract zu machen. Die Brühen erhalten davon eine angenehme Schärfe, welche der Gesundheit nicht nachtheilig ist.

Nußsuppe.

Man macht auch von den Nüssen eine Suppe; der abgeschelte Kern wird klein gehackt, und mit Milch, Rosenwasser, Zucker und Zimmet gekocht; alsdenn giebt man geröstete Scheiben von Semmeln hinein.

Wenn die Nüsse alt werden, trocknet der Kern ein, die ihn umgebende Haut setzt sich vest an, und läßt sich nicht mehr abschelen; alsdenn wird der Kern ölicht, und erhält einen scharfen ranzigten Geschmack, macht auch den Hals rauh, und ist der Gesundheit nachtheilig.

Nüsse frisch zu verwahren.

Um nun die Nüsse lange frisch zu behalten, werden sie, wenn sie reif sind, mit der grünen Schale schichtweise in ein Faß gepackt, worin etwas Sand geschüttet worden; jedes Schicht wird mit Salzwasser besprengt,

und wieder mit Sand bedeckt; alsdenn wird das Faß vest zugemacht, und an einem trocknen Ort gesetzt.

Man pflegt auch wol die ausgemachten Kerne, wenn sie etwas trocken sind, erst einige Stunden in Milch zu weichen, und hierauf in Salzwasser stehen zu lassen, bis sie aufquellen und die Haut ablösen lassen; sie erhalten aber nie den frischen Geschmack wieder.

Das unangenehmste ist, wenn man die Wallnüsse ißt, daß sie die Finger stark färben; etwas hilft dagegen, wenn man die Finger mit Birnschalen reibt.

Man färbt mit der grünen Schale gelb auch braun.

Mittel wider den kalten Brand.

Es wird als ein bewährt Mittel wider den kalten Brand ausgegeben, wenn man den sogenannten Sattel oder das inwendige Harte aus einer Nuß mit Essig einnehme, und solches alle zwölf Stunde wiederhole: Ich habe aber Versuche damit zu machen, keine Gelegenheit gehabt.

Wenn die den Pflanzen nachtheilige Regenwürmer, Lumbrici terrestres, sich zu sehr an einem Orte vermehren, soll man sie aus der Erden locken, wenn man Wasser überher gießt, worin von den Wallnußschalen gekocht worden.

Wie man denn auch die Maulwürfe vertreiben will, wenn man in ihre Röhren Nüsse leget, welche mit Schierling, Cicuta virosa, *L.* gekocht worden.

* * *

Vierter

Vierter Abschnitt.

Von Kastanien und Büchen.

§. 525.

Man machte ehedem von Kastanien und Büchen zwey besondere Geschlechter; nachdem aber der Reformator der Kräuterkunde der **Ritter Linne** ihre genaue Uebereinstimmung bemerkt hat, so werden jetzt beyde unter dem Geschlechte von Fagus begriffen.

Sie kommen beyde darin überein, daß sie an dem nemlichen Baum besondere männliche Blumen in Kätzgen bringen; die Frucht aber besteht aus einer Nuß, welche mit einer, auswendig glatten, inwendig aber rauhen Schale umgeben ist, und von einer andern Decke anfangs eingeschlossen wird; diese ist auswendig stachlicht, und theilt sich in vier Blätter, da denn die Nüsse herausfallen.

Sie unterscheiden sich aber vornemlich dadurch; die **Kastanien**, Fagus castanea L. haben die männliche Blüthe an einem langen walzenförmigen Strauße, und an den **Büchen**, Fagus sylvatica L. sind sie in einer runden Kugel zusammen gewachsen; bey diesen sind die Kapseln von der Frucht nur mit kurzen, einzelnen, weichen Stacheln bedeckt, und enthalten zwo dreyeckigte, oben spitz zugehende Nüsse. Die Kapseln der Kastanien sind mit vielen stechenden längern Stacheln besetzt, und die Nuß endiget sich oben in einer langen, einem Quaste ähnlichen Spitze.

§. 526.

Unser europäischer Kastanien- oder Kästenbaum, *Blackw.* T. 330. Fagus Castanea L. engl. The Chestnut Tree; franz. Le Chataignier; holl. Karstanjens-boom, wächst zu einem ansehnlichen, nutzbares Holz gebenden Baum.

Der Baum wächst gerade, und zu einer ansehnlichen Höhe, und ist wegen seines großen, glänzenden, ausgezackten Laubes von schöner grüner Farbe, welches, so viel ich bemerkt habe, von keinen Insecten beschädiget wird, einer der schönsten unter den europäischen Bäumen, welcher leicht und geschwind wächst, und unsere Witterung schon verträgt, sonderlich wenn er an der Nordseite im Schutz stehet.

Ich habe in einem Walde am Abhange eines Berges gegen Norden zwischen den Eichen eine Menge Kastanienbäume stehen, welche die härtesten Winter vertragen haben, und alle Jahr eine reiche Ernte von Früchten bringen.

Da der Baum geschwind wächst, reichlich trägt, und die Früchte davon sehr wohl zu nutzen sind, das Holz auch zum Bauen und allerley Schreiner- und Drechslerarbeiten zu nutzen ist, so sollten wir billig diesen Baum häufiger bey uns anziehen.

Die äußere stachlichte Decke oder Kapsel an den Früchten von diesen Kastanien theilt sich gemeiniglich nur in zwey Theile, und enthält drey in einer Reihe sitzende Nüsse, wovon die Mittelste an beyden Seiten platt, die andern beyden aber nur an der einen Seite, wo sie an jener anschließen, platt, gegen über an den äußern aber rund sind. Oft bleibt die mittelste oder auch die eine Seitennuß unvollkommen

kommen und taub, da denn die vollständige an beyden Seiten mehr zugerundet ist.

Man trift auch zu Zeiten in der einen braunen Schale zwey besondere Kerne an, wovon ein jeder mit einer eigenen dünnen Haut eingeschlossen ist. Man kann sie mit denen Eyern vergleichen, welche zwey gelbe Dotter enthalten.

§. 527.

Einige nehmen mehrerley Gattungen von diesen gemeinen Kastanien an, es scheinen aber nur Spielarten zu seyn.

Einige Bäume davon tragen ein wie allemal nur kleine Nüsse, in der Größe ungefehr eines Nagels vom Daumen: Andere haben sehr große Nüsse, im Durchschnitt bis zu anderthalb Zoll: diese pflegen wir **Marons**, Des Maronniers zu nennen. Ich finde aber übrigens kein bestimmendes Kennzeichen, woraus man diese Marons zu einer besondern Gattung machen könnte.

Wenn man Kastanien steckt, wachsen zu Zeiten Bäume auf, welche eine unzählbare Menge Früchte ansetzen; die darin enthaltene Nüsse bleiben aber taub; ich habe versäumt, zu untersuchen, woran die Ursache dieser Unfruchtbarkeit liege; es ist aber kein ander Mittel, als dergleichen Bäume wegzuräumen, und andere dafür hinzupflanzen.

Eine Sorte mit geschecktem Laube, engl. The striped Chestnut, ist ein bloßes Spiel der Natur.

§. 528.

Man pflanzt die Kastanien durch Steckung reifer Nüsse fort.

Diese keimen leicht, und wachsen geschwind, tragen aber nicht eher gut, bevor nicht der Stamm eine ansehnliche Stärke erlangt hat. Man hält also besser, auf die aufgewachsene junge Stämme Reiser von andern Bäumen zu pfropfen; es ist dies auch um so sicherer, da, wie eben erwehnt worden, einige der wilden Stämme nie vollständige Früchte, andere aber nur kleine Nüsse bringen. Wenn man also Bäume hat, die große Marons tragen, so nimmt man davon lieber Reiser; dergleichen veredelte Stämme sollen auch eher und besser tragen. Der Baum erfordert keine besondere Wartung, verträgt das Beschneiden nicht, und bildet ohne Kunst eine artige Krone.

In Frankreich pfropft man die Kastanien auf Eichen, diese Bäume sollen dauerhafter seyn, und besser tragen; auf den gemeinen Büchen, ob sie gleich zu einem Geschlecht gehören, haben die Kastanienreiser keine Art.

§. 529.

Die Früchte der Kastanien werden bey uns im October reif; alsdenn werden sie gesammlet, aufgehoben und gegessen.

Wenn die Nüsse ihre Vollkommenheit erreicht haben, pflegt sich die ganze Frucht von dem Zweig zu lösen und abzufallen. Oft, sonderlich bey einem warmen und trocknen Herbst, öfnet sie sich schon auf dem Baum, und läßt nur die Nüsse fallen. An diesen pflegt die äußere Schale Anfangs wol noch weiß zu seyn, wenigstens unten; sie färbt sich aber bald.

Man

Man sammlet sodann entweder die ganzen stachlichten Früchte, und breitet sie auf einen luftigen Boden aus, bis sie sich öfnen; oder man öfnet sie gleich unter dem Baum dadurch, daß man mit einem Fuß darauf tritt, oder sie mit einem Stock entzwey schlägt.

Die bey uns wachsende Früchte haben gemeiniglich den Fehler, daß eine zwote, den Kern umgebende membraneuse Haut, sich nicht gern davon lösen will: Man räth dagegen, die Früchte einige Tage in die Erde zu vergraben, daß sie besser nachreifen, und etwas austrocknen.

Wenn man die ausgemachten Nüsse verwahren will, müssen sie Anfangs dünne ausgebreitet werden, damit sie austrocknen, ohne sich zu brennen; nachher werden sie in einem Keller verwahrt, damit sie nicht vertrocknen, auch keinen Schaden vom Frost nehmen.

Die Kastanien geben eine gar nahrhafte Speise, sind aber von einem schwachen Magen nicht gut zu verdauen und blähen; in einigen französischen und italiänischen Provinzen ernähren sich die Unterthanen vornemlich davon, und essen sie statt des Brodts; roh sind sie nicht genießbar. Man bräth oder röstet sie in der Asche oder in einer Pfanne, sie müssen aber vorher eingeschnitten werden, sonst zerplatzen die Nüsse und der Kern fliegt in Stücken aus einander. Wir kochen sie auch an verschiedene Speisen, nachdem die harte Schale, wenn sie vorher in heiß Wasser gelegt sind, abgelöset worden.

Die gebratenen Kastanien werden auch wol, nachdem sie geschelet worden, mit braunem Zucker überzogen. (§. 54.)

Wo die Früchte in Menge wachsen, sind sie auch vortreflich um Schweine zu mästen.

§. 530.

Von unserer europäischen Kastanie unterscheidet sich merklich eine andere amerikanische Art, Fagus pumila L. Fagus foliis lanceolato-ouatis, acute serratis, subtus tomentosis; amentis filiformibus nodosis, *Gron.* 118. engl. The Chinquapin-bush, or Dwarf-virginian Chestnut, *Catesb.* Hist. Car. T. I. Tab. 9. franz. Le Chataigner à grappes.

Die Blätter von diesen haben mit den unsrigen etwas ähnliches, sind aber kleiner und kürzer, und unten etwas rauh. Diese Art macht keinen hohen Baum, sondern wächst nur zu einem niedrigen Busch; das Hauptkennzeichen aber besteht in der Frucht, indem in jeder Schale nur eine einige runde, oben spitz zugehende, beynahe pyramidenförmige Nuß sitzt, welche man für eine kleine Eichel halten sollte. Die Früchte wachsen auch mehr traubenweise zusammen; ihr Geschmack kommt zwar den unsrigen gleich, da aber die Nüsse nur klein sind, so wird wol niemand diese Sorte des Nutzens wegen anbauen.

§. 531.

Der Buchbaum, Fagus sylvatica L. franz. Le Hetre ou le Foureau; engl. The Beech-Tree; holl. Boeckboom, wächst bey uns in allen Wäldern wild, und ist gar zu bekannt, als daß eine weitere Beschreibung von ihm nöthig wäre, zumal dessen Frucht selten zur Speise gebraucht wird.

Die-

Dieser Baum wird vornemlich des Holzes wegen gezogen, welches vor allen übrigen zum Heitzen und Brennen einen Vorzug hat.

Die Frucht, welche man **Bucheckern**, im französischen Faine nennet, dient eigentlich nur zu Mästung der Schweine, denen sie eine angenehme Speise ist; der gemeine Mann braucht sie aber zu Zeiten bey Kornmangel unter das Mehl zum Brod, läßt auch wol ein Oel daraus schlagen, und bedient sich dessen zum Kochen.

In den Gärten schickt sich der Buchbaum nicht, weil sowol die Wurzeln als Zweige sich zu weit umher ausbreiten, und so weit sie reichen, alles ersticken.

Blos findet man eine Spielart, deren Laub über und über braunroth ist, Fagus foliis atro purpureis, The purple Beech Tree, zu Zeiten in Gärten, nicht der Frucht wegen, sondern weil die besondere Farbe der Blätter unter andern grünen Bäumen sich merklich unterscheidet, und eine angenehme Abwechselung giebt.

Die amerikanische Büche, The broad-leaved american Beech Tree, ist fast nicht von den unsrigen unterschieden.

Den nebst den Büchen bey uns in den Wäldern am mehrsten vorkommenden **Eichbaum** übergehe ich, da mir nicht bekannt ist, daß dessen Frucht zur Speise für Menschen auf einerley Art gebraucht wird.

Fünfter Abschnitt.

Von den Klappernüssen.

§. 532.

Die Klappernüsse wachsen auf einem, nur eine mittelmäßige Höhe erhaltenden Baum; Staphylea pinnata L. engl. The Bladdernut; franz. Nez coupé; Faux pistachier; Baquenaudes à patenôtre; holl. Pimper-noote, Antvenis-nootkens; auf deutsch auch wol Pimpernußbaum genannt.

Die Früchte wachsen traubenweise. In einer kugelrunden, holen, aufgeblasenen, trocknen Blase sitzen kleine runde Nüsse, mit einer harten, braunen, glänzenden Schale. Die Früchte hangen an langen Stielen herunter, und werden vom Winde leicht beweget, da sie denn, wenn die Schale trocken ist, ein Geräusch geben, woher der deutsche Namen rührt. Der Kern in der Nuß ist grünlicht, und bey uns, wo sie nicht ihre völlige Zeitigung erhalten, von unangenehmen, einen Eckel erweckenden Geschmack; in der Schweitz und Italien, wo diese Staude einheimisch ist, soll sie aber zu Zeiten gegessen werden. Der gemeine Mann braucht auch allda die Früchte zu Zeiten zu Rosenkränzen, und man preßt ein Oel daraus.

Der Baum treibt an der Wurzel Ausschößlinge, und wird dadurch leicht vermehrt.

Eine andere amerikanische Sorte, Staphylea trifolia L. unterscheidet sich, indem daran nur drey Blätt-

gen

gen an einem Stiele sitzen, die Kapsel von der Frucht aber drey besonders abgetheilte Fächer hat. Die Nüsse sind auch kleiner, und gar nicht brauchbar.

Sechster Abschnitt.

Von den Pistacien.

§. 533.

Die Pistacien, *Blackw.* T. 461. (§. 517) sind länglichte, einen süßen, grünlichten Kern enthaltende Nüsse; sie wachsen auf einem niedrigen Baum, welcher vornemlich in Syrien, Persien und Ostindien zu Hause gehört. Pistacia vera L. engl. The Pistachia Tree, Fistiques or Pistackes; franz. Le Pistachier; holl. Fistici, v. Catalogus arborum fruticumque T. XIX.

Der Baum verträgt bey uns nicht mehr die freye Luft, sondern muß wie die Orangen verpflegt werden. Man zieht ihn sonst leicht aus den frischen Pistacien, welche alle Jahr aus der Levante zu Schiffe zu uns gebracht werden. Die Kerne werden nicht roh gegessen, sondern nur an allerley Gerichten und Backwerke gebraucht. Da der Baum harzigt ist, läßt er sich nicht leicht durch Ableger vermehren.

Siebenter Abschnitt.
Von den Pignolen und Zirbelnüssen.

§. 534.

Der Kern von den **Pignolen** oder **Pinusnüssen** (§. 517) kommt an Größe und Gestalt denen vorigen Pistacien gleich, nur daß er von Farbe weiß ist: Der süße eßbare Kern wird von einer harten, holzigten, bräunlichen Schale umgeben, diese ist auswendig mit einem violetfarbenen Staube bedeckt. Der **Pinusbaum**, *Blackw.* T. 189, worauf sie wachsen, gehört zum Geschlechte unserer Fuhren, Pinus pinea *L.* engl. The pine apple, The manured Pine tree; franz. Le Pin; schwed. Spansk tall.

Dieser Baum ist in dem äußern Ansehen kaum von unsern gemeinen Fuhren, Pinus sylvestris, *Linn.* zu unterscheiden, nur daß seine Borke glatter und mehr weißlicht ist. Er trägt große Zapfen, in der Größe eines Kindeskopfs, die Schuppen daran sind dick, holzigt, und schließen so dicht zusammen, daß sie mit der größten Mühe kaum aus einander zu bringen sind, wenn man nicht die Zapfen an ein Feuer legt, da denn die Schuppen sich bald öfnen. In jeder Schuppe sitzen zwo Nüsse, welche aber nicht, wie bey übrigen Fuhren, geflügelt sind.

Man zieht diesen in Italien und dem südlichen Theile von Frankreich wachsenden Baum leicht aus Saamen, er verträgt aber unsere rauhe Winter nicht, und kann also bey uns in freyer Luft nicht fortge-

pflanzt

pflanzt werden, in Kasten aber giebt er ein schlechtes Ansehen.

Die ausgemachten Kerne werden aus Italien zu uns gebracht, und gleich den Pistacien zu Zeiten an Speisen gekocht, roh aber nicht weiter gegessen.

Von der Aehnlichkeit, welche die Zapfen dieser Pinus mit den Früchten der Ananas haben, heißt man auch diese in England Pine apple, welches in verschiedenen Reisebeschreibungen auf eine unverständliche Art durch Fichtenapfel übersetzt wird.

§. 535.

Die **Zirbelnüsse**, (§. 517) wachsen auf einem, dem vorigen ähnlichen Baum, Pinus cembro L. welcher bey uns gemeiniglich die **sibirische Ceder** genannt wird.

Dieser Baum wächst in Tyrol und auf den Alpen, in der Schweitz und in Italien; am häufigsten aber in Sibirien, wo die Nüsse häufig gesamlet, zu Markt gebracht, und so wie bey uns die Haselnüsse beym Nachtische aufgesetzt werden.

Der Baum liebt sehr hohe Gebirge und kalte Gegenden. Er wird aus Saamen gezogen, aber mühsam fortgepflanzt, wenn er nicht hoch und luftig steht.

Am mehrsten unterscheidet er sich von jenen, an welchen aus einem Puncte nur zwey Blätter wachsen, da an den Zirbelnüssen jedesmal fünf Blätter oder Nadeln aus einem Puncte kommen, und eine gemeinschaftliche Scheide haben; als worin diese Zirbelnüsse mit der amerikanischen, oder sogenannten **Lord Weymouths Fichte**, Pinus strobus L. übereinkommen.

Siebenter Abschnitt.
Von den Pignolen und Zirbelnüssen.

§. 534.

Der Kern von den **Pignolen** oder **Pinusnüssen** (§. 517) kommt an Größe und Gestalt denen vorigen Pistacien gleich, nur daß er von Farbe weiß ist: Der süße eßbare Kern wird von einer harten, holzigten, bräunlichen Schale umgeben, diese ist auswendig mit einem violetfarbenen Staube bedeckt. Der **Pinusbaum**, *Blackw.* T. 189, worauf sie wachsen, gehört zum Geschlechte unserer Fuhren, Pinus pinea *L.* engl. The pine apple, The manured Pine tree; franz. Le Pin; schwed. Spansk tall.

Dieser Baum ist in dem äußern Ansehen kaum von unsern gemeinen Fuhren, Pinus sylvestris, *Linn.* zu unterscheiden, nur daß seine Borke glatter und mehr weißlicht ist. Er trägt große Zapfen, in der Größe eines Kindeskopfs, die Schuppen daran sind dick, holzigt, und schließen so dicht zusammen, daß sie mit der größten Mühe kaum aus einander zu bringen sind, wenn man nicht die Zapfen an ein Feuer legt, da denn die Schuppen sich bald öfnen. In jeder Schuppe sitzen zwo Nüsse, welche aber nicht, wie bey übrigen Fuhren, geflügelt sind.

Man zieht diesen in Italien und dem südlichen Theile von Frankreich wachsenden Baum leicht aus Saamen, er verträgt aber unsere rauhe Winter nicht, und kann also bey uns in freyer Luft nicht fortge-

pflanzt

pflanzt werden, in Kasten aber giebt er ein schlechtes Ansehen.

Die ausgemachten Kerne werden aus Italien zu uns gebracht, und gleich den Pistacien zu Zeiten an Speisen gekocht, roh aber nicht weiter gegessen.

Von der Aehnlichkeit, welche die Zapfen dieser Pinus mit den Früchten der Ananas haben, heißt man auch diese in England Pine apple, welches in verschiedenen Reisebeschreibungen auf eine unverständliche Art durch Fichtenapfel übersetzt wird.

§. 535.

Die Zirbelnüsse, (§. 517) wachsen auf einem, dem vorigen ähnlichen Baum, Pinus cembro L. welcher bey uns gemeiniglich die sibirische Ceder genannt wird.

Dieser Baum wächst in Tyrol und auf den Alpen, in der Schweitz und in Italien; am häufigsten aber in Sibirien, wo die Nüsse häufig gesamlet, zu Markt gebracht, und so wie bey uns die Haselnüsse beym Nachtische aufgesetzt werden.

Der Baum liebt sehr hohe Gebirge und kalte Gegenden. Er wird aus Saamen gezogen, aber mühsam fortgepflanzt, wenn er nicht hoch und luftig steht.

Am mehrsten unterscheidet er sich von jenen, an welchen aus einem Puncte nur zwey Blätter wachsen, da an den Zirbelnüssen jedesmal fünf Blätter oder Nadeln aus einem Puncte kommen, und eine gemeinschaftliche Scheide haben; als worin diese Zirbelnüsse mit der amerikanischen, oder sogenannten **Lord Weymouths Fichte**, Pinus strobus L. übereinkommen.

Die Zapfen der Zirbelnüsse haben ungefehr die Größe eines Eyes, und sind an der Spitze platt gedruckt, die Schuppen sind mehr holzigt als an andern Fuhren, doch lange nicht so stark, wie an dem Pinus, öfnen sich auch eher, die Nüsse sind kleiner wie die Pignolen, und eben wenig geflügelt. Mit der äußern Schale der Nüsse färbt man in Sibirien den Brantewein roth. Die Tischler verarbeiten das Holz gern, weil es weniger Harz hat, und weich ist. Daselbst giebt es noch eine kleinere Art von diesen Zirbelnüssen, welche nach dem **Gmelin** nur niedrig bleibt, aber eine artige Staude giebt. S. auch die **Beschreibung von Kamtschatka.**

Achter Abschnitt.

Von den Wassernüssen.

§. 536.

Die **Wassernüsse** (§. 517) unterscheiden sich von allen bishero erwehnten Früchten, daß sie an einer im Wasser wachsenden und schwimmenden blos jährlichen Pflanze wachsen. Trapa L. franz. Truffe ou Trufle d'eau; Echarbot; Macre; Cornovelle; Chataigne d'eau; schwedisch Wattunötter.

Diese Pflanze trägt eine mit einer schwarzen sich oben in vier Stacheln endigenden harten Schelfe umgebene Nuß, welche einen weißen, im Geschmack den Kastanien ähnlich kommenden Kern, und von außen einige Aehnlichkeit mit den Fußangeln hat.

Diese

Diese Nüsse werden im September und October reif, da sie denn abfallen, in dem Wasser zu Grunde sinken, und bis zu künftigen Frühjahr liegen bleiben, alsdenn treibt der Keim aus einer oben in der Nuß vorhandenen und mit Bürsten versehenen runden Oefnung heraus, und über sich bis an die Oberfläche des Wassers, wo die Blätter sich Doldenweise ausbreiten, und platt auf dem Wasser liegen. Die kleinen neben den Stielen herauskommenden Blumen stehen bis zu vollbrachter Befruchtung aus dem Wasser, biegen sich aber nachher nieder, und die Füchte erreichen unter dem Wasser ihre Vollkommenheit.

Sie wachsen häufig in Sachsen, wo man sie sammlet, ordentlich zu Markte bringt, und gleich den Kastanien bräth, oder auch an Essen kocht.

Wenn man an den Geschmack nicht gewohnt ist, hat er etwas scharfes und unangenehmes.

Man kann diese Pflanze leicht einführen, wenn man nur die frischen Nüsse im Herbst in ein stehendes Wasser wirft, wo jedoch der Zufluß von frischem Wasser nicht fehlen darf.

Es ist merkwürdig, daß sie in Europa, Asien und in Egypten angetroffen wird.

De Combe empfiehlt sie, comme un mêt raffraichissant, & un aliment utile; sie sollen gut seyn, um einen Geschwulst zu vertreiben, wenn man sie gekocht als ein Cataplasma umschlägt; denn ausgepreßten Saft braucht man gegen böse Augen, und wenn man davon ein Gurgelwasser mit Honig macht, soll dieses die Geschwüre am Zahnfleische reinigen und heilen.

Zwölf-

Zwölfte Abtheilung.

Von knolligten Gewächsen.

§. 537.

Ich habe zu Anfang versprochen, etwas von knolligten Gewächsen zu handeln. (§. 16) Sie gehören zwar eigentlich nicht in eine für eßbare Früchte gewidmete Abhandlung. Es wird jedoch nicht unangenehm seyn, wenn hier kürzlich Erwehnung davon thue, da sie eine große Aehnlichkeit mit den eßbaren Früchten haben, auf gleiche Art genußt und gegessen werden, die mehrsten Beschreibungen aber sie übergehen.

Sie haben gemein, daß sie allerseits feine zaserigte Wurzeln treiben, und an solchen dicke Knollen ansetzen, welche mit einem weißen, mehlartigen, nahrhaften, wohlschmeckenden Mark angefüllet sind, also eine Gestalt einer Frucht haben, und eine gesunde Speise abgeben, auch gleich andern Früchten gegessen, auch wol beym Nachtisch aufgetragen werden.

Hieher rechne

1) Die Erdbirne. §. 538.
2) Die Erdapfel. §. 539.
3) Die Erdmäuse. §. 540.
4) Die Erdnüsse. §. 541.
5) Die Pataten. §. 542.
6) Die Erdmandeln. §. 543.
7) Dioscoraea. §. 544.
8) Die Trüffeln. §. 545.

§. 538.

Unter allen knolligten Gewächsen sind 1) die **Kartoffeln** oder **Erdbirn** die gemeinsten; Solanum tuberosum, L. *Blackw.* T. 523. a. b. In Amerika **Papas** genannt; franz. Des Patates, la Trufle, *Decombe* p. 577.

Diese eigentlich in Peru zu Hause hörende Pflanze, ist erst nach Spanien, und von da nach Frankreich und Italien, weiter nach Engelland und Holland, endlich aber zu uns nach Deutschland gebracht worden, und da sie bey uns vor vierzig Jahren noch fast unbekannt, und in keinem Gebrauche waren, so sind diese Kartuffeln nunmehro eine der allergemeinsten und gewöhnlichsten Küchenpflanzen geworden, welche dem gemeinen Mann zur nahrhaften Speise gereichen, auf vornehmen Tafeln unter mancherley Gestalt erscheinen, und zum Wohlschmack gegessen werden; anbey nicht weniger eine gute Futterung für Vieh abgeben. Es würde in den letztern Kriegen oft ein Mangel und Hungersnoth sowol bey den Armeen als bey den Landeseinwohnern entstanden seyn, wenn diese Kartoffeln nicht in Menge angebauet wären, und es ist sehr zu rathen, daß man, wenn ein Krieg oder Kornmangel zu befürchten ist, vornemlich viel davon pflanze; zumal, da es eine Pflanze ist, welche in jedem Boden fortkommt, keine besondere Wartung erfordert, fast niemalen abschlägt, den Platz reichlich belohnt, das Land nicht verdirbt, und wenn sie für Menschen nicht gebraucht wird, mit allem Vieh verfuttert werden kann, man mästet sogar Federvieh damit, wenn sie gekocht und gehackt werden.

Man macht auch eine Stärke daraus, wenn die Knollen abgewaschen und auf einem Reibeisen gerieben

ben werden, so daß das abgeriebene gleich in frisch Wasser fällt; man füllt das oben schwimmende ab, gießt das übrige durch einen Durchschlag oder durch ein Haartuch, daß blos das feine Mehl zurück bleibt; so oft das Wasser sich gefärbt hat, gießt man es ab, und frisches überher, so lange bis es klar bleibt; das sich auf den Grund setzende Mehl muß allemal umgerührt werden, nachdem sich solches zuletzt gesetzt hat, und das Wasser rein abgelaufen ist, sticht man den zurückbleibenden Satz mit einem hölzernen Löffel heraus, legt ihn auf ein über ein Sieb oder über eine Hurde gespannetes Tuch, und läßt ihn in der Wärme abtrocknen; man darf aber die Gefäße nicht zu nahe an den Ofen bringen, sonst wird die Stärke oben braun; sie leistet im Kochen die nemlichen Dienste, als die aus Weizen gemachte Stärke; ist aber im Grunde kostbarer und mühsamer, weil von einem Himten Kartoffeln nur wenige Pfunde Stärke übrig bleiben. Zum Haarpuder taugt sie nicht, weil sie zu schwer ist, und in den Haaren nicht haftet.

Man vermehrt die Pflanze entweder aus Saamen oder durch die verpflanzte Knollen, und sie hat das besondere, daß man jeden Knollen in so viele Stücke schneiden kann, als Augen daran sind; ein jedes Auge treibt einen Stengel und Wurzeln, und setzt neue Knollen an: Besser aber ist, wenn man ganze Knollen steckt. Sie werden ohngefehr zween Schuh weit aus einander in ein frisch verarbeitetes, gut gedüngtes Feld flach in die Erde gesteckt; darauf egget oder harket man das Land eben.

Wenn das Kraut einer Spannen lang ist, werden sie angehäuft; man muß sich dabey in Acht nehmen, die Erde nicht dicht an den Stock zu rühren, sonst

stöhrt

stöhrt man die zarten Wurzeln, an deren Spitzen sich die neuen Knollen setzen, und dies ist im Wachsthum schädlich.

Darauf brauchen sie keiner weitern Wartung, als etwa das Unkraut darzwischen auszujäten, wenn sie in unreinem Lande stehen sollten. Man kann auch Anfangs Bohnen und andere Küchenkräuter darzwischen ziehen.

Wenn sie anfangen Saamen anzusetzen, mehet man das Kraut ab, und futtert es mit den Kühen; diese fressen es alsdenn gern; man muß ihnen aber ander Futter darzwischen geben, sonst bekommt es ihnen allein nicht.

Läßt man das Kraut stehen, bis es anfängt gelb oder trocken zu werden, so werden die Stengel zu hart und die Blätter verlieren ihre Kraft; es taugt alsdenn nicht weiter zur Futterung.

Man sollte glauben, daß dem Wachsthum der Wurzeln schädlich wäre, wenn das Kraut abgemehet wird; die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil, wenn das Abmehen nur nicht geschieht bevor sie geblühet haben; ob aber die Pflanzen, wenn das Kraut abgemehet worden, mehrere und größere Knollen ansetzen, wie mir fränkische Haushälter versichern wollen, daran zweifle noch.

Man hat von diesen Kartoffeln vornemlich drey Arten.

Die gemeinste Art hat violetröthliche Blumen, und große, länglichte, höckrige, unförmliche Knollen, welche inwendig weiß, und außen mit einer röthlichen Schelfe bedeckt sind. Siehe *Blackw.* T. 523 b. fig. 9. 10.

Die

Die zwote Art hat weiße Blumen, und die äußere Haut der Knollen ist weiß. Die Knollen sind auch etwas mehr rund, und etwas kleiner, sonst kommt ihre Form und das Wachsthum der ganzen Pflanze mit der vorigen überein. S. *Blackw.* T. 523. b. fig. 8. *Decombe* zieht diese vor; bey uns hält man jene schmackhafter und austräglicher.

Die dritte Art, welche wir **Sommer- oder Zuckerkartoffeln** nennen, unterscheiden sich im Wachsthum merklich von jenen. Sie treiben häufige, gerade Stengel in einem dicken Klumpen aus der Erde; die Blätter daran sind etwas kleiner, rauher, häufiger, und sitzen dicker an einander. Sie bilden in der Erde einen dicken Klumpen zarter Wurzeln, und setzen an solchen eine Menge kleiner Knollen an, welche rund bleiben, und fast nie die Größe einer Wallnuß übertreffen, oft aber nur so groß wie eine Haselnuß werden. Umfaßt man das ganze Kraut mit den Händen, so kann man, wenn das Erdreich nicht zu steif ist, den ganzen Klumpen von Wurzeln mit allen dicht um den Stamm sitzenden Knollen heraus ziehen. Der im Blackwellschen Werke T. 523 a. abgebildete Zweig ist von dieser Art.

Diese wachsen geschwinder; die Knollen werden also eher zeitig daran; man kann sie früher essen; und ihr Geschmack ist süsser und angenehmer, daher man sie denn **Zucker- oder Sommerkartoffeln** nennet, und auf vornehmen Tafeln vorziehet. Zum Gebrauch in großen Haushaltungen haben jene den Vorzug, weil die Sommerkartoffeln zu klein, und daher mühsam rein zu machen sind, auch nicht so viel bringen.

Den Saamen von Kartoffeln, wodurch die Vermehrung langsamer geschieht, pflegt man nur im

Noth-

Nothfalle zu sammlen; es wäre doch gut, davon einen Vorrath aufzuheben, wenn die gesammlete Knollen den Winter über, wie bey recht kaltem Winter zu Zeiten geschiehet, verfrieren, oder bey ausserordentlicher Consumtion insgesamt verzehrt werden.

Eine der besten Arten, diese Kartuffeln zurechte zu machen, habe ich aus der Ecole du Potager erlernet, S. 581. Man kocht die Kartuffeln, hackt sie klein, macht mit Brodtkrumen, dem gelben von Eyern und starken Kräutern einen Teig daraus, und bildet Klümpe davon, welche entweder in Butter geröstet, oder mit einer braunen Brühe bereitet werden.

In der deutschen Uebersetzung von des **Linne schonischen Reise** hat man diesen Kartuffeln im Deutschen den Namen **Erdartischocken** gegeben, der sonst im Deutschen nicht bekannt ist. Vielleicht hat dazu die englische Benennung der folgenden Pflanze Gelegenheit gegeben. Man nennt sie auch zu Zeiten unrecht **Pataten**, ein Name, welcher der unten (§. 542) erwähnten Pflanze gebühret. In Virginien werden sie nach dem Rajus auch Operanck oder Chunno genannt, welcher letzter Name doch eigentlich nur einem Brodte, welches man davon macht, zukommt; dieser Rajus gedenkt auch eines Getränks unter dem Namen von Mobby & Jetici, welches in Amerika von den Blättern bereitet wird.

In des *Bauhini* Prodromo p. 89. ist eine ausführliche Beschreibung davon gegeben, und der deutsche Namen **Grüblingbaum** angeführt, auch zugleich erwähnt worden, daß sie dero Zeit 1620 schon bey den Burgundern bekannt gewesen; es ist also zu verwundern, daß eine so nutzbare Pflanze erst so spät allgemein geworden.

§. 539.

2) Die **Erdapfel** (§. 535) Helianthus tuberosus L. stammen aus Brasilien her, und sind, nachdem jene Kartuffeln Mode geworden, fast außer Gebrauch; engl. Jerusalem Artichoke, *Raj.* franz. Des Tobinambours, von der Provinz, wo sie ursprünglich wachsen.

Diese Pflanze gehört zum Geschlechte der Sonnenblumen, und treibt alle Jahr aus der Wurzel gerade Stengel von 8 bis 9 Schuh hoch ohne Nebenzweige, an deren Spitze zu Zeiten kleine gelbe Blumen hervorkommen; ohneracht das Vaterland dieser Pflanze in einem heißen Lande ist, verträgt sie unsere Winter so gut, daß sie an einem Orte, wo sie einmal eingepflanzt worden, fast nicht wieder auszurotten ist, weil ein jedes zurück gebliebene Stück, der sich weit umher ausbreitenden zasrigten Wurzel wieder anschlägt und von neuen austreibt; die Knollen, welche die Wurzeln ansetzen, sind in der Größe einer Wallnuß, von weißgelblicher Farbe, und einem süßen, aber wäßrigen und etwas widerlichen Geschmack, daher man sie sehr selten bey uns antrift; man hält sie ungesund und blähend, und ich pflichte dem Urtheil des *De Combe* p. 537 bey: Voici le plus mauvais de tous les legumes dans l'opinion generale; cependant le peuple qui est la partie la plus nombreuse de l'humanité, s'en nourrit.

§. 540.

3) Die **Erdmäuse**, (§. 535) Lathyrus tuberosus, *Linn.* holl. Aerd Muyzen, eine hin und wieder auch in Deutschland wild wachsende Pflanze, wird vornemlich in Holland gebauet.

Diese

Diese zu dem Geschlechte von Lathyrus gehörende Pflanze, treibt eine weit umher kriechende schwarze Wurzel, an solcher setzen sich hin und wieder schwarze Knollen an, welche ungefehr die Gestalt einer Maus haben, auch sich in einen langen spitzen Schwanz endigen, welches zu der Benennung Gelegenheit gegeben hat.

Das Kraut wächst einige Schuh hoch, und schlingt sich mit den kleinen Gabeln an die nebenstehenden Pflanzen; die Blumen wachsen strausweise und haben eine schöne Purpurfarbe.

Ich habe in Franken zwischen Coburg und Bamberg diese Pflanze auf den Aeckern häufig wild wachsend gefunden. Sie ist, wo sie einmal angepflanzt worden, nicht leicht wieder auszurotten, weil die perennirende Wurzeln tief in die Erde gehen.

Man ißt die Knollen in Holland und am Rhein gewöhnlich so wie bey uns die Kastanien und Wassernüsse; man kocht sie in Wasser mit Salz, schelt sie ab, und ißt sie mit Salz zum Butterbrodt. Sie werden auch wol an Essen gekocht; man muß aber an den Geschmack gewohnt seyn, um sie wohlschmeckend zu finden.

§. 541.

4) Die Erdnüsse, (§. 535) Glycine apios L. wachsen in Virginien in Wiesen, *Gronov. Virg.* p. 85. [engl. Hopniss, Häpniss.

Die Wurzeln von dieser Pflanze kriechen weit umher, setzen auf gleiche Art, wie die übrigen, Knollen wie Mandeln oder Oliven an; und treiben alle Jahr frische Stengel mit gefiederten Blättern, welche sich um die nebenstehende Pflanzen winden, und solche um-

umschlingen, an der Spitze aber Sträuße von schwarzbraunen gewundenen Blumen tragen.

Die Knollen werden in Virginien gegessen, und im Geschmack denen Potaten gleich gehalten. Siehe Kalm Reisen T. III. S. 64.

Bey uns zieht man die Pflanze mehr der Schönheit und Veränderung als des Nutzens wegen.

§. 542.

5) Die **Pataten** oder **Potaten**, (§. 535) Convolvulus Batatas, *L.* Convolvulus radice tuberosa esculenta, *Catesb.* Carol. p. 60. Tab. 60. *Merian.* Surin. T. XLI. engl. Bermudas-Spanish- oder Brimstone-Potatoes, weil sie inwendig gelblich sind.

Diese zum Geschlecht der Wiecken gehörende, und auf gleiche Art wachsende Pflanze mit herzförmig winklichten Blättern, gehört in beyden Indien zu Hause, wo die sich häufig an den Wurzeln ansetzende große Knollen gewöhnlich gegessen werden. Sie sind von ziemlichem Geschmack, und kommen unsern Kartuffeln ähnlich; lassen sich aber im Winter nicht gut verwahren; sind also nicht von so allgemeinem Gebrauch; wie denn die Pflanze selbst auch weichlicher ist, jedoch bey uns schon im Winter ausdauert.

Die Zeichnung davon auf der XI. Platte in des *Feuillé* **amerikanischen Pflanzen** hat zu tief eingeschnittene Blätter. Nach dem **Clusius**, **Rajus** und den amerikanischen Nachrichten muß es mehrere Arten dieser Pataten geben; die Spanier heißen sie in Amerika Camotes, und in Ostindien Inhame.

§. 543.

6) Die **Erdmandeln**, (§. 535) Cyperus esculentus L. Eine schilfähnliche Pflanze, wächst in Italien, im Oriente, und bey Montpellier.

Sie

Sie setzt kleine schwärzliche Knollen in der Größe wie Mandeln an, diese hebt man im Herbst aus, verwahrt sie des Winters trocken, und pflanzt sie des Frühjahrs in frische Erde, so treibt jeder Knolle einen Busch grasähnlicher Blätter, selten aber Blüthe.

Man kann die Knollen essen, ich weiß aber nicht, daß sie irgendwo zur gewöhnlichen Speise im Gebrauch sind. **Matthiolus**, welcher S. 543 eine ziemlich deutliche Abbildung davon giebt, hält sie sehr gesund.

Unter die knollichten Gewächse gehören noch die **Erdkastanien**, Bunium bulbocastanum *L.* engl. Pig-nut, or Earth-nut, welche eine fleischichte, tief in die Erde gehende, auch roh zu essende Wurzel haben. Sie wachsen hin und wieder in England, auch im Oriente, und werden von dem gemeinen Manne zu Zeiten gegessen. Ihr Geschmack hat etwas ähnliches von den Kastanien, welches Gelegenheit zu dem Namen gegeben hat.

§. 544.

7) Dioscorea alata L. (§. 535) engl. Yam, hat eine dicke runde Wurzel, welche auf gleiche Art, wie die vorigen, eßbar ist.

Ich finde sie in einer aus Amerika erhaltenen geschriebenen Nachricht angeführt, daß sie als eine neue weniger bekannte Pflanze zum Gebrauch eingeführt werde, und **Kalm** erwehnt auch im III. Th. S. 188 daß die Wurzel wie Potaten gegessen werde, aber nicht gut sey.

Man vermehrt die Pflanze durch die Wurzeln, welche sich so wie die Kartoffeln in Stücken schneiden lassen.

§. 545.

8) Zum Beschluß muß hier noch der bekannten **Trüffeln** erwehnen. Lycoperdon Tuber L. Tubera terrae vulgo.

Dieses in das Fach der Schwämme gehörende Gewächs, ist meines Ermessens, eines der besondersten und merkwürdigsten.

Es wächst in der Oberfläche der Erde unter Eich- und Buchbäumen in schattigten Gegenden in Gestalt runder Kugeln, und in der Größe einer Wallnuß; oft aber bleiben sie kleiner; wo sie rechte Art zu wachsen haben, erlangen sie das Gewicht von einem halben Pfunde und darüber. Die Oberfläche ist gemeiniglich schwärzlich, rauh, und scharf, oft fällt sie in das graue; inwendig sind sie Anfangs mit einer weichen Materie angefüllt, welche im Herbst, wenn die Trüffel ihre Vollkommenheit erhält, zu einer vesten Substanz wird, die einen durchdringenden Geruch giebt, und gegessen, auch von vielen unter die Leckerbissen gezehlt wird; daher man diese Trüffeln sehr sucht und theuer bezahlt.

Andere Schwämme haben Arten von Stielen oder Wurzeln, an diesen findet man aber davon gar keine Spur, sieht auch kein Merkmahl, wo sie wachsen; blos müssen die darauf abgerichtete Schweine oder Hunde durch den Geruch sie aufsuchen; da denn ein sie begleitender Mensch weiter nachgräbt, und die Trüffeln aushebet; dergleichen Leute heißen wir bey uns Trüffeljäger; man richtet leicht eine Art kleiner Pudelhunde dazu ab, wenn man ihnen kleine Stücke davon zu fressen giebt, darauf die Trüffeln apportiren läßt; folglich die Trüffeln eingräbt, und die Hunde nachsuchen läßt, sie auch, wenn sie solche auffinden, belohnet; endlich aber die Hunde mit in das Holz nimmt, und wenn sie anfangen zu kratzen, ihnen mit einer Hacke zu Hülfe kommt, auch, wenn sie etwas

etwas gefunden haben, sie futtert. Schweine wühlen begierig darnach; die Hirten geben Acht darauf, jagen sie denn von dem Orte weg, und arbeiten die Oberfläche der Erde weiter um, da sie denn die Trüffeln unmittelbar unter den Rasen finden.

Es giebt davon, wie **Matthiolus** S. 544 schon bemerkt hat, dreyerley Arten.

Die besten sind auswendig schwarz, die Haut ist voller tiefen Ritzen und besteht gleichsam aus lauter Beulen; das Fleisch ist inwendig weißlicht und riecht nach Knoblauch, diese werden in Italien eigentlich für die besten gehalten.

Die **zwote** Art ist wie die vorige außen auch schwarz und scharf, das Fleisch ist aber bräunlicht, und zu Zeiten gleich einer Muscatennuß scheckicht. Diese findet man gewöhnlich bey uns. Wenn sie gut sind, müssen sie ein vestes, aber nicht wäßriges, noch weniger zähes, noch stockigtes Fleisch haben.

Die **dritte** Art ist auswendig mehr glatt, von Farbe weißröthlicht; das Fleisch ist unschmackhaft und unangenehm: diese werden deswegen gar nicht geachtet, und **weiße Trüffeln** genannt.

Michelius Nova plantarum genera p. 107 will an der Oberfläche dieser Trüffeln kenntliche Saamenkörner bemerkt haben, welches aber kein eigentlicher Saamen, sondern eben so wie in den Pezizis oder sogenannten Becherschwämmen, *Gleditschi* Meth. Fung. p. 136. Tab. IV. die junge, sich nachher nur weiter entwickelnde Brut ist, welche den völligen neuen Schwamm enthält.

Der Ritter Linne, Gleditsch, und alle neue rechnen die Trüffeln mit zu den Lycoperdis, oder Bovisten, deren inwendige Substanz sich, wenn sie ihren Wachsthum vollendet haben, in einen schwärzlichen oder bräunlichen Staub auflöset, in welchen man deutlich die Eyer von den kleinen, vermuthlich das ganze Gebäude veranlassenden Thiergen, entdecket.

In den Trüffeln habe ich dergleichen nie wahrgenommen, und halte sie daher dem Geschlechte nach von jenen Bovisten unterschieden, auch der Mühe wehrt zu seyn, daß man ihren Wachsthum und Natur weiter untersuche, auch Proben mache, ob man ihr Wachsthum und Vermehrung nicht gleich wie bey den andern Schwämmen durch Kunst befördern könne.

Von den rechten Trüffeln ist nach dem Gleditsch eine, auf ähnliche Art wachsende, Art Bovisten zu unterscheiden, welche er l. c. p. 156 Lycoperdon subterraneum ovato-oblongum glabrum, basi & radice carens nennet, auf deutsch **Untermast; Schweinetrüffel; falsche Hirschbrunst.**

Diesen suchen die wilden Schweine zwar begierig nach, sie dienen aber dem Menschen nicht zur Speise, und haben einen widrigen unangenehmen Geruch; Gleditsch beschreibt am angeführten Ort einen besondern Gebrauch, den ein friesischer Bauer von diesen Schweinetrüffeln gemacht hat. Ich bin zweifelhaft, ob dieses eine andere Art als die eben beschriebenen weißen Trüffeln seyn sollen.

Schluß.

Schluß.

§. 546.

Ich habe S. 247. §. 3 oben versprochen, wenn es der Raum erlaubte, ein ausführliches Namenregister von denen mir bekannten besten Obstsorten beyzufügen; dieses würde aber den gegenwärtigen Theil zu stark machen, zudem mögte dergleichen Namenregister vielen Lesern des Hausvaters überflüssig scheinen, hingegen wird es von vielen Gärtnern als ein Handbuch besser besonders gebraucht werden können. Derowegen habe ich lieber gewählt, solches demnächst mal als einen Anhang zu diesem dritten Theil besonders drucken zu lassen; ich werde damit noch ein Jahr warten, wenn sich etwa unter den Lesern des Hausvaters einige Gönner und echte Kenner von guten Obstsorten finden mögten, denen gegenwärtige Abhandlung Gelegenheit giebt, mir ihre Erinnerungen und Anmerkungen mitzutheilen, und zu melden, wenn ihnen noch merkwürdige und brauchbare Arten von Obst bekannt sind, die ich nicht bemerkt habe.

Inhalt der Abhandlung von denen vornehmsten Obstsorten.

I. Abth. Einleitung vom Obst überhaupt.

§. 1 Das Pflanzenreich liefert viele zur Nahrung dienende Pflanzen.
2 Was wir Obst nennen im engern und weitern Verstande.
3 Absicht des Verfassers.
4 Die gewöhnlichen Benennungen werden erklärt.
5 Was Nüsse sind.
6 Steinobst.
7 Unterschied unter Beeren, Beergen, und zusammengesetzte Beeren, mollige Früchte, Kernobst.
8 Vielkernigte Früchte.
9 Vielkernigte Beeren oder Erdfrüchte.
10 Vielkernigte saftige Früchte oder Agrumen.
11 Vielkernigte fleischigte Früchte.
12 Dreyfächrige Früchte.
13 Knolligte Gewächse.
14 Rothe Früchte.
15 Tabelle von allen Früchten.
16 Eintheilung des Werks.

II. Abth. 1ter Abschn. Vom Kernobst überhaupt

17 Erklärung vom Kernobst.
18 Sechs Sorten von Kernobst.
19 Aehnlichkeit zwischen Birn und Aepfel.
20 Woran sie unterschieden werden.
21 Unterschied im Wachsthum.

II. Abth. 2ter Abschn. Von Birnen insbesondere.

22 Es giebt viele Birnarten.
23 Woher die vielen Abänderungen entstanden sind.
24 Wie man neue Arten erziehet.

§. 25

§. 25 Besser sich um alte Sorten zu bekümmern.
26 Wie man solche unterscheidet.
27 Woher die Kennzeichen zu nehmen.
28 1) Vom Wachsthum des Baums.
29 2) Vom Laube und der Bekleidung.
30 3) Von der Blüthe.
31 4) Von der Frucht, und zwar
32 a) Von deren Form.
33 b) Von der Größe.
34 c) Von der Farbe der Haut.
35 d) Von der Aehnlichkeit.
36 e) Vom Auge.
37 f) Vom Stiele.
38 g) Vom Fleische.
39 h) Vom Mark.
40 i) Vom Saft.
41 k) Vom Geruch.
42 l) Vom Geschmack.
43 m) Von der Güte.
44 n) Von der Zeit der Reife.
45 Wie die völlige Reife zu erkennen.
46 o) Die Mittel, um Obst zu verwahren.
47 p) Die Nebenbetrachtungen: besondere Birnsorten.
48 q) Wie eine Beschreibung zu machen.
49 r) Varietäten und Untervarietäten.
50 s) Die Namen.
51 t) Gute Bäume, wie sie zu erhalten.
52 u) Die Wartung.
53 w) Wahl der Sorten.
54 x) Wie die Früchte zu nutzen sind: Backbirn; Senfbirn; Birnsaft; Cider; eingemachte Birn; wie Honig zu läutern. Was beym Einmachen mit Zucker zu beobachten ist.

II. Abth. 3ter Abschn. Von Aepfeln.

55 Unterschied der Aepfel.
56 Zwo Stammsorten.
57 Johannis- oder Paradiesäpfel.
58 Wilde saure Aepfel.
59 Was bey den Aepfeln zu bemerken ist.

§. 60 1) Das Wachsthum des Baums.
61 2) Das Laub.
62 3) Die Blüthe.
63 4) Die Frucht; a) deren Form.
64 b) Die Größe.
65 c) Die Farbe der Haut.
66 d) Die Aehnlichkeit.
67 e) Das Auge.
68 f) Der Stiel.
69 g) Das Fleisch.
70 h) Das Mark.
71 i) Der Saft.
72 k) Der Geruch.
73 l) Der Geschmack.
74 m) Die Güte.
75 n) Die Zeit der Reife.
76 o) Wie sie verwahrt und in Tonnen gepackt werden.
77 p) Nebenbetrachtungen.
78 q) Beschreibungen.
79 r) Untervarietäten.
80 s) Die Namen.
81 t) Wahl der besten Bäume und Sorten, auch deren Wartung.
82 u) Vom Gebrauch der Aepfel, wie sie gebacken und eingemacht werden.

II. Abth. 4ter Abschn. Von Quitten.

83 Beschreibung der Quitten.
84 Vergleichung mit den Birn und Aepfeln.
85 Mehrere Arten.
86 Wie sie genutzt werden.

II. Abth. 5ter Absch. Von den übrigen zu dem Birngeschlecht zu rechnenden Bäumen.

87 Mehrere hieher gehörende Arten.
88 Pyrus coronaria.
89 Pyrus baccata.
90 Pyrus irregularis.

III. Abth. 1ter Abschn. Vom Steinobst überhaupt.

§. 91 Beschreibung vom Steinobst.
92 Dreyzehn zum Steinobst gerechnete Sorten.

III. Abth. 2ter Abschn. Von Kirschen.

93 Von den Kirschen überhaupt.
94 Besondere Arten von Kirschen.
95 Kirschen werden in vier Haufen getheilt.
96 1) Schwarze süsse Kirschen: Weichseln und Herzkirschen.
97 2) Weiße Kirschen.
98 3) Saure schwarze Kirschen: Morellen und säuerlich süsse.
99 4) Glaskirschen.
100 Beschreibung der Form.
101 Grösseste Kirschen die besten.
102 Die Farbe.
103 Der Stiel.
104 Das Fleisch.
105 Der Saft.
106 Der Geruch.
107 Bestimmung der Güte.
108 Die Zeit der Reife.
109 Fortpflanzung guter Bäume.
110 Merkwürdige Arten von Kirschen.
111 Wie die Kirschen zu nutzen sind. Vorschriften, um Kirschen einzumachen, auch zu Kirschwein.
112 Wie die Kirschen zu verwahren.

III. Abth. 3ter Abschn. Von den Steinweichseln und Prunus auium.

113 Beschreibung der Steinweichseln und wilden canadensischen Kirschen.

III. Abth. 4ter Abschn. Von den Pflaumen.

114 Beschreibung der Stammart.

§. 115

§. 115 Unterschied unter Prunes und Mirabelles.
116 Die Form.
117 Die Farbe.
118 Der Stiel, Fleisch, Saft, Geschmack, Geruch.
119 Zeit der Reife.
120 Wie man die besten Arten erhält.
121 Wie man Pflaumen verwahrt.
122 Besondere Arten mit gefüllter Blume und ohne Stein.
123 Zwo Hauptarten von Pflaumen; Zwetschen und gemeine Pflaumen.
124 Wie die Pflaumen genutzt werden zum Backen und Einmachen.
125 Wenn die Pflaumen zu pflücken sind.

III. Abth. 5ter Abschn. Von Schlehen und Kriechen.

126 Beschreibung der Schlehen und Kriechen.

III. Abth. 6ter Abschn. Von den Apricosen.

127 Namen.
128 Beschreibung des Baums.
129 Form der Früchte.
130 Größe.
131 Haut und Farbe.
132 Das Fleisch.
133 Warum sie geachtet werden.
134 Süßer und bitter Kern.
135 Wie man sie vermehrt.
136 Gerathen auf hochstämmigen Bäumen.
137 Verschiedene Arten werden bestimmt.
138 Die Wartung.
139 Wie sie genutzt und eingemacht werden.

III. Abth. 7ter Abschn. Von Kirschlorbeern und Vogelkirschen.

140 Beschreibung der Kirschlorbeeren und Vogelkirschen.

III. Abth. 8ter Abschn. Von den Pfirschen.

§. 141 Beschreibung der Pfirschen.
142 Wachsthum des Baums.
143 Die Blumen.
144 Frucht; zweyerley Arten: gemeine und glatte Pfirschen.
145 Unterschied im Laube.
146 Unterschied in den Blumen.
147 Form der Früchte.
148 Die Haut.
149 Die Farbe.
150 Der Stein.
151 Das Vorzügliche der Pfirschen.
152 Eigenschaften guter Pfirschen.
153 Zeit der Reife.
154 Wohin die Pfirsigbäume zu pflanzen sind.
155 Wartung derselben; 28 Regeln dazu.
156 Die Namen.
157 Nebeneigenschaften.
158 Wie die Pfirschen genutzt werden.

III. Abth. 9ter Abschn. Von den Brugnons oder glatten Pfirschen.

159 Ihre Beschreibung.

III. Abth. 10ter Abschn. Von den Mandeln.

160 Beschreibung der Mandeln.
161 Wachsthum des Baums.
162 Unterschied in der Härte der Schalen.
163 Mandelbaum erfordert eine wärmere Gegend.
164 Wächst hochstämmig.
165 Wie sie genutzt und eingemacht werden.

III. Abth. 11ter Abschn. Von den Kanehlkirschen.

166 Deren Beschreibung.
167 Nutzen der Frucht.

§. 168 Wie sie vermehrt werden.
169 Cornus herbacea.

III. Abth. 12ter Abschn. Von den Oliven.

170 Beschreibung der Oliven.
171 Nutzen.
172 Wachsen in wärmern Gegenden.
173 Wie der Baum vermehrt wird.

III. Abth. 13ter Abschn. Vom Taxus.

174 Beschreibung.

IV. Abth. 1ter Abschn. Von Beeren tragendem Obst überhaupt.

175 Beschreibung der Beeren.
176 Einzelne Beeren oder zusammengesetzte Beergen.
177 Verzeichniß derer in diese Abtheilung gehörenden Früchte.

IV. Abth. 2ter Abschn. Vom Wein.

178 Beschreibung des Weinstocks.
179 Größe und Gestalt der Trauben.
180 Form der Beeren.
181 Farbe der Beeren.
182 Saftige und fleischigte Beeren.
183 Der Saft.
184 Die Schelfe.
185 Geruch.
186 Güte der Trauben.
187 Blätter des Weinstocks.
188 Frühzeitige und späte Weine.
189 Beste Weinsorten beschrieben.
190 Fortpflanzung des Weinstocks: und wie er abgelegt wird.
191 Wartung des Weinstocks, 16 Regeln.
192 Wie man die Trauben verwahrt.
193 Wie man die Trauben nutzet; Beschreibung der Traubenpomade.

IV. Abth.

IV. Abth. 3ter Abschn. Von Johannisbeeren.

§. 194 Beschreibung der Johannisbeeren, und der vier unter dies Geschlecht gehörenden Arten.
195 1) Gemeine Johannisbeeren, und deren Varietäten; wie sie gewartet und vermehrt werden.
196 Wie Johannisbeeren eingemacht werden.
197 2) Die Corinten-Staude.
198 3) Die gemeine und amerikanische Gichtbeeren.

IV. Abth. 4ter Abschn. Von den Stachelbeeren.

199 4) Die Stachelbeeren und deren fünf Arten beschrieben.
200 Zeit der Reife.
201 Wie Stachelbeeren eingemacht werden.

IV. Abth. 5ter Abschn. Von den Berberitzen.

202 Beschreibung der Berberitzen. Merkwürdige Eigenschaft der Blumen.
203 Fünf Varietäten, Cretische Berberitzen.
204 Wie sie fortgepflanzt werden.
205 Vorschriften um sie einzumachen.

IV. Abth. 6ter Abschn. Vom Koffee.

206 Beschreibung des Koffee.
207 Wie er gezogen wird. Wenn er blühet und reife Früchte bringet.
208 Gebrauch der Koffeebohnen.

IV. Abth. 7ter Abschn. Von den Hollunderbeeren.

209 Beschreibung der Hollunderstaude.

IV. Abth. 8ter Absch. Von den Wacholderbeeren.

210 Beschreibung der Wacholderbeeren.

IV. Abth. 9ter Abschn. Von den finnischen Beeren.

§. 211 Beschreibung der finnischen Beeren.

V. Abth. 1ter Abschn. Von den Erdfrüchten überhaupt.

212 Unterschied der Erdfrüchte, Erdbeeren, Vaccinium, und Judenkirschen.

V. Abth. 2ter Abschn. Von den Erdbeeren.

213 Beschreibung der Erdbeeren.
214 Neun Arten von Erdbeeren.
215 Wie sie vermehrt werden.
216 Wie und wenn sie genutzt werden.
217 Wie sie gewartet werden. 32 Regeln.

V. Abth. 3ter Abschn. Von denen verschiedenen Arten von Vacciniis.

218 Vier vornehmste Arten vom Vaccinio.
219 1) Gemeine Heidelbeeren.
220 2) Große Heidelbeeren.
221 3) Preusselbeeren.
222 4) Moosbeeren.
223 Acht fremde Sorten.

VI. Abth. 1ter Abschn. Von zusammengesetzten Beeren.

224 Zweyerley Arten von zusammengesetzten Beeren.

VI. Abth. 2ter Abschn. Von verschiedenen Arten von Rubus.

225 Sieben eßbare Arten bestimmet.
226 1) Himbeeren; deren Beschreibung.
227 Rothe und weiße Himbeeren.
228 Wie sie genutzt werden.

§. 229 2) Brombeeren. 3) Blaue Brombeeren. 4) Rubus odoratus
230 5) Ackerbeeren.
231 6) Pautkenbeeren. 7) Brunitzen.

VI. Abth. 3ter Abschn. Von den Maulbeeren.

232 Schwarze Maulbeeren sind nur allein eßbar.
233 Wie der Maulbeerbaum vermehrt wird.
234 Will warm stehen, und nicht beschnitten werden.
235 Wenn die Maulbeeren reif sind.
236 Maulbeersaft.

VI. Abth. 4ter Abschn. Von den Ananassen.

237 Beschreibung der Ananas.
238 Acht Sorten Ananas: 1) weiße; 2) rothe; 3) runde; 4) schlichte; 5) wilde amerikanische; 6) wilde brasilianische; 7) grüne; 8) olivenfarbige.
239 Wie Ananassen vermehrt werden.
240 Mühsame Wartung; worauf es dabey ankommt.
241 1) Wie ein Treibkasten anzulegen.
242 2) Gute Erde.
243 3) Verschiedene Arten von Töpfe.
244 4) Wenn sie verpflanzt werden.
245 5) Lohbeete.
246 Pferdemist.
247 6) Wie die Pflanzen bereitet werden.
248 7) Die bey der Wartung zu beobachtende Handgriffe.
249 8) Der Grad der Näsſe.
250 9) Das wegzuräumende widrige.
251 10) Der rechte Grad der Reife.

VII. Abth. 1ter Abschn. Von den molligen Früchten.

252 Von den molligen Früchten.

VII. Abth. 2ter Abschn. Von den Mispeln.

253 Beschreibung der Mispeln.

§. 254 Drey Arten.
255 Wie sie vermehrt werden.
256 Wenn man sie ißt.
VII. Abth. 3ter Abschn. Von den Elsbeeren.
257 Beschreibung der Elsbeeren.
258 Wenn sie gegessen werden.
259 Wie sie vermehrt werden.
VII. Abth. 4ter Abschn. Von den Lazerolen.
260 Beschreibung der Lazerolen.
VII. Abth. 5ter Abschn. Von den Currants.
261 Beschreibung des Currants.
VII. Abth. 6ter Abschn. Vom Melbeerbaum.
262 Beschreibung des Melbeerbaums.
VII. Abth. 7ter Abschn. Vom Spierlingsbaum.
263 Beschreibung.
VII. Abth. 8ter Abschn. Von den Vogelbeeren.
264 Beschreibung.
VII. Abth. 9ter Abschn. Vom Erdbeerbaum.
265 Beschreibung.
VII. Abth. 10ter Abschn. Von den Rosen.
266 Beschreibung der Rosen und Hanebutten.
267 Wilde Rosen und große Hanebutten.
268 Wie sie zubereitet werden.
VIII. Abth. Von den Agrumen.
269 Von der Verschiedenheit der Agrumen überhaupt.
270 Beschreibung der Bäume.

§. 271 Beschreibung der Blumen.
272 Beschreibung der Früchte.
273 Verschiedene Misgeburten.
274 Verschiedene Hauptsorten.
275 Werden in Orangen und Limonen getheilt.
276 Verschiedene Arten von Orangen und Limonen.
277 a) Beschreibung der Pomeranzen.
278 b) Beschreibung der Appelsinen.
279 c) Beschreibung der Pompelmuse.
280 Kennzeichen der Limonen überhaupt.
281 Werden von andern in Limonen und Citronaten getheilt.
282 d) Beschreibung der Citronaten.
283 e) Beschreibung der Peretten; f) Bergamotten; g) Lumien; h) Limen; i) Ponzinen; k) Citronen; l) Limöngen.
284 Uebrige unbekanntere Sorten.
285 1) Beschreibung der merkwürdigsten Sorten von Pomeranzen.
286 2) Drey Sorten von Appelsinen.
287 3) Fünf Sorten von Pompelmusen.
288 4) Eilf Sorten von Citronaten.
289 5) Sechs Sorten von Peretten.
290 6) Die Bergamotten.
291 7) Dreyzehn Sorten von Lumien.
292 8) Zwo Arten von Limen.
293 9) Vier Arten von Ponzinen.
294 10) Verschiedene Arten von sauren und süssen Citronen.
295 11) Das Limöngen.
296 12) Die Bizarrie; deren Beschreibung und wie sie entstanden ist.
297 Die Vermehrung der Agrumen.
298 Vermehrung und Steckung der Reiser und Blätter.
299 Unterricht, wie die Agrumen gewartet werden müssen.
300 Wie die Früchte genutzt werden.

IX. Abth. 1ter Abschn. Von denen Pflanzen mit vielkernigten Früchten überhaupt.

§. 301 Was für Sorten hierunter begriffen werden.

IX. Abth. 2ter Abschn. Von den Feigen.

302 Beschreibung des Feigenbaums.
303 Von den Feigen überhaupt.
304 Die Natur des Feigenbaums.
305 Von der Wartung des Feigenbaums.
306 Von dessen Vermehrung.
307 Beste Arten von Feigen.

IX. Abth. 3ter Abschn. Von den indianischen Feigen.

308 Beschreibung der indianischen Feigen.

IX. Abth. 4ter Abschn. Von den Granatäpfeln.

309 Beschreibung des Granatapfelbaums.

IX. Abth. 5ter Abschn. Von den Dattelpflaumen.

310 Beschreibung des Baums.

IX. Abth. 6ter Abschn. Von den übrigen weniger bekannten fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien.

311 Hieher gehören alle übrige zur Speise und Nahrung dienliche Früchte.
312 1) Morinda, drey Sorten.
313 2) Lansium, *Rumph.*
314 3) Capsicum, Bellpepper.
315 4) Capsicum, Bird pepper.
316 5) Solanum, drey Arten, Judenkirschen.
317 6) Cordia Myxa und Sebestena,
318 7) Genipa amer.

§. 319

§. 319 8) Chrysophyllum maliforme.
320 9) Rhamnus jujuba und Ziziphus.
321 10) Mangifera indica.
322 11) Theobroma cacao.
323 12) Cynometra cauliflora.
324 13) Spondias monbin.
325 14) Jambolifera pedunculata.
326 15) Laurus persea.
327 16) Anacardium occidentale, Elephantenlaus.
328 17) Melastoma.
329 18) Malpighia.
330 19) Averrhoa carambola.
331 20) Averrhoa bilimbi.
332 21) Phytolacca americana.
333 22) Spondias monbin.
334 23) Garcinia mangastona.
335 24) Crateva marmelos.
336 25) Psidium guajava.
337 26) Eugenia jambos & malaccensis.
338 27) Podophyllum peltatum.
339 28) Mammea americana, und Mammea asiatica.
340 29) Ochna jabotavita.
341 30) Chrysobalanus icaco.
342 31) Calophyllum calaba, und C. inophyllum.
343 32) Saccus arboreus.
344 33) Elaeocarpus serrata.
345 34) Dillenia indica.
346 35) Michelia champaca.
347 36) Annona, 8 Arten.
348 37) Grias cauliflora.
349 38) Achras zapota.
350 39) Phyllanthus emblica.
351 40) Melianthus major.
352 41) Duranta repens.
353 42) Hippomane mancinella.
354 43) Passiflora.
355 44) Hibiscus esculentus.
356 45) Carica papaya und posoposa.
357 46) Musa paradisiaca und sapientum.
358 47) Phoenix dactylifera.
359 48) Cocos nucifera.

§. 360 49) Borussus flabelliformis.
361 50) Chamaerops humilis.
362 51) Corypha umbraculifera.
363 52) Areca catechu.
364 53) Cycas circinalis.
365 54) Palma, macaw - tree.
366 55) Palma, cabbage - tree.
367 56) Tamarindus indica.
368 57) Epidendrum vanilla.
369 58) Himaenea courbaril.
370 59) Cassia fistula.
371 60) Robinia grandiflora, und Robinia Caragatina.
372 61) Guilandina moringa.
373 62) Ceratonia siliqua.
374 63) Piper nigrum und longum. 64) Myrtus pimenta.
375 65) Myristica.
376 66) Caryophyllus aromatica.
377 67) Amomum cardamomum.
378 68) Nymphaea nelumbo.
379 69) Kappern und Thee.

X. Abth. 1ter Abschn. Von vielkernigten dreyfächrigen Früchten überhaupt.

380 Einleitung von denen hieher gehörenden rankenden Pflanzen, und denen dazu erforderlichen Mistbeeten.

X. Abth. 2ter Abschn. Von Mistbeeten überhaupt.

381 Erklärung der Mistbeete.
382 Worauf es vornemlich ankomme.
383 Verschiedene Absichten bey den Mistbeeten.
384 Freye, eingefaßte, und verschlossene oder stehende Mistbeete auch Treibkasten.
385 Gleiche, eingesenkte oder erhabene Mistbeete.
386 Verlohrene, frühe und späte Mistbeete.
387 Müssen die Mühe geschwind, reichlich, und in vorzüglicher Güte belohnen.

§. 388

§. 388 Neun Punkte, worauf bey den Mistbeeten zu sehen ist.

X. Abth. 3ter Abschn. Von der Lage der Mistbeete.

389 Sie werden unrecht an einen Abort gelegt.
390 Bey Anlegung des Gartens soll der beste Platz dazu genommen werden.
391 Sollen gegen Mittag liegen.
392 Müssen frey liegen.
393 Aber nicht in einem Zuge.
394 Noch in einer feuchten Gegend.
395 Wo man bequem herzufahren kann.
396 An einem geräumlichen Platze.
397 Dazu wird ein verschlossener Ort erfordert.
398 In der Nähe der Gärtners-Wohnung.
399 Im Nothfall sucht man sich zu helfen.

X. Abth. 4ter Abschn. Von Zubereitung der Erde.

400 Mistbeete erfordern einen Vorrath von Erde.
401 Einmal gebrauchte Erde dient nicht weiter.
402 Wie gute Erde gesammlet werde.
403 Sie muß zwey Jahr geruhet haben.
404 Fleißig verarbeitet werden.
405 Vom Unkraut gereiniget.
406 Das letzte Jahr nicht bepflanzet.
407 Vor dem Gebrauch gesichtet.
408 Recht verfault.
409 Mehr vest als lose.
410 Woran man gute Erde erkennet.

X. Abth. 5ter Abschn. Von denen zu den Mistbeeten erforderlichen Geräthschaften.

411 Was für Geräthschaften erfordert werden.
412 1) Die Einfassung.
413 a) Zu freyen Mistbeeten.

§. 414 b) Zu halb eingefaßten Mistbeeten.
415 Kasten von Tannenholz.
416 Doppelte Kasten zu ganz eingefaßten Mistbeeten.
417 Sechs Vorzüge der halb freyen Beete.
418 Breite des Kastens.
419 Ist hinten höher.
420 Länge des Kastens.
421 Höhe des Kastens nach dem unterschiedlichen Gebrauch.
422 Zwerghölzer unter den Fenstern mit einer Rinne.
423 Kasten wird mit einer Leisten eingefaßt.
424 Kasten zu verschlossenen Beeten oder Treibkasten.
425 2) Bedeckung der Beete, Nothwendigkeit davon.
426 a) Bedeckung durch Fenster. Nutzen davon.
427 b) Bedeckung durch Glocken. Deren Unzulänglichkeit.
428 c) Bedeckung von Papier.
429 Fensterrahmen erfordern gut Holz.
430 Tannenholz hat dazu den Vorzug.
431 Dicke des Rahmenholzes.
432 Werden mit Winkeleisen und Ringen beschlagen.
433 Werden angemahlen oder verpicht.
434 Glas wird in Bley gefaßt oder eingekütttet. Vorzug der letztern.
435 Die Fenster zu den Mistbeeten sollen von einer Größe seyn.
436 Erklärung der beygefügten Zeichnung.
437 Beschützung der Fenster ist nöthig.
438 Stroh= und Reitmatten.
439 Wollene Decken.

§. 440 Bedeckter Platz.
441 Eingefaßter Ort zu den Mistbeeten mit Mauren, Hecken oder Reitmatten.

X. Abth. 6ter Abschn. Von dem zu den Mistbeeten zu nehmenden Mist.

442 Dazu dienet nur Pferdemist.
443 Der frische Mist der beste.
444 Wie viel Mist erfordert werde.

X. Abth. 7ter Abschn. Wie die Mistbeete angelegt werden sollen.

445 Sechs Stücke, worauf zu sehen ist.
446 1) Die Größe der Beete.
447 2) Lage nach der Mittagslinie.
448 3) Die Stellung der Beete in einer Reihe.
449 4) Die Legung des Mistes.
450 5) Die zu gebende Höhe.
451 6) Die Bedeckung.

X. Abth. 8ter Abschn. Von der Wartung der Mistbeete.

452 Rechte Zeit der Besaamung.
453 Müssen in gleichem Grade der Wärme erhalten werden.
454 Wenn sie sich plötzlich erhitzen.
455 Der schädliche Dampf muß herausgelassen werden.
456 Nachheitzung.
457 Bey kaltem Wetter bleiben die Fenster bedeckt.
458 Fenster werden rein gehalten.

§. 459 Die Erfahrung lehrt, wenn Fenster abzunehmen sind.
460 Mistbeete werden sparsam begossen.
461 Man läßt sie beregnen; sichert gegen einzelne Regentropfen.
462 Werden vom Unkraut gereiniget.
463 Ueberflüssige Pflanzen werden weggezogen.

X. Abth. 9ter Abschn. Wie Mistbeete recht zu nutzen sind.

464 Wie von dem Angelegten Vortheil zu ziehen sey, fünf zu beobachtende Regeln.
465 1) Ein Gärtner muß hoffen können.
466 2) Welche Pflanzen sich zusammen schicken.
467 3) Mehrere Ernten von einem Beete.
468 4) Nach dem Gebrauch alles bey Seite geräumt.
469 5) Die rechte Zeit zu jeder Arbeit auf alle Monat.

X. Abth. 10ter Abschn. Von denen den Mistbeeten schädlichen Dingen.

470 Feinde der Mistbeete; 1) die Nässe schadet auf dreyfache Art.
471 2) Die Kälte.
472 3) Die Winde.
473 4) Die Schlossen.
474 5) Mäuse und Erdratzen.
475 6) Maulwürfe und Maulwurfsgrillen.
476 7) Die Ameisen.
477 8) Die Regen- und andere Erdwürmer.
478 9) Das Unkraut.
479 10) Die Schwämme.

§. 480 11) Der Schmutz vom Mist.

X. Abth. 11ter Abschn. Von Mistbeeten zu besondern Gebrauch.

481 Es werden Mistbeete zu besondern Gebrauch angelegt.
482 Kalte oder blinde Mistbeete.
483 Mistbeete von altem Laube.
484 Mistbeete von grünem Grase.
485 Lohbeete.
486 Champignonsbeete.

X. Abth. 12ter Abschn. Von den Melonen.

487 Beschreibung der Melonen, und deren Vergleichung mit den Gurken.
488 Männliche und weibliche Blüthe.
489 Unendliche Menge von Melonen-Sorten.
490 Beschreibung der Frucht.
491 13 Eigenschaften einer guten Melone.
492 Wenn die Melonen reifen.
493 Acht Proben, die Reife zu erkennen.
494 Was bey Wählung und Setzung der Kerne zu beobachten.
495 Die besten Sorten von Melonen.
496 Regeln bey Wartung der Pflanzen.
497 Regeln bey dem Beschneiden.
498 Regeln bey Wartung der Früchte.
499 Wenn die Melonen gegessen werden.

X. Abth. 13ter Abschn. Von den Gurken.

500 Gurken sind schwer von Melonen zu unterscheiden.

§. 501 Sechs Sorten von Gurken.
502 Gurken weichen ihrer Natur nach von Melonen ab.
503 Wie man Kerne sammlen soll.
504 Viererley Arten Gurken zu ziehen.
505 1) Ganz frühe.
506 2) Auf Mistbeeten getriebene.
507 Lassen sich nicht beschneiden.
508 Tragen vier Wochen nach dem Verpflanzen.
509 3) In freyer Erde.
510 4) Auf blinden Mistbeeten.
511 Krankheiten der Gurken.
512 Wie die Gurken gegessen werden. Im Salat; Essig- und Salzgurken, auch Mengo.
513 Neun geringere hieher gehörende Sorten.

X. Abth. 14ter Abschn. Von den Angurien.

514 Beschreibung der Angurien.

X. Abth. 15ter Abschn. Von den Kürbsen.

515 Beschreibung fünf Arten von Kürblen.
516 Wie sie zur Speise gebraucht werden.

XI. Abth. Von den Nüssen. 1ter Abschn. Von nußartigen Früchten überhaupt.

517 Neun hieher gehörende Geschlechter.

XI. Abth. 2ter Abschn. Von den Haselnüssen.

518 Neun Arten von Haselnüssen.
519 Wie sie vermehrt werden.
520 Nutzen.

XI. Abth. 3ter Abschn. Von den Wallnüssen.

§. 521 Namen und Beschreibung.
522 Sieben Arten europäischer, und neun Arten amerikanischer Wallnüsse.
523 Wie sie angezogen und vermehrt werden.
524 Wie sie genutzt und verwahrt werden; eingemachte Wallnüsse; Wallnußextract.

XI. Abth. 4ter Abschn. Von Kastanien und Büchen.

525 Aehnlichkeit zwischen Kastanien und Büchen.
526 Beschreibung der Kastanien.
527 Mehrere Spielarten.
528 Wie sie fortgepflanzt werden.
529 Wie sie genutzt werden.
530 Amerikanische Zwergkastanie.
531 Der Buchbaum.

XI. Abth. 5ter Abschn. Von den Klappernüssen.

532 Beschreibung und Namen, auch Arten.

XI. Abth. 6ter Abschn. Von den Pistacien.

533 Namen und Beschreibung.

XI. Abth. 7ter Abschn. Von den Pignolen und Zirbelnüssen.

534 Namen, Beschreibung und Wartung des Pinusbaums.
535 Beschreibung der Zirbelnüsse.

XI. Abth. 8ter Abschn. Von den Wassernüssen.

§. 536 Namen der Beschreibung.

XII. Abtheilung.

537 Von knolligten Gewächsen. 8 Arten davon.
538 1) Von den Kartuffeln oder Erdbirnen.
539 2) Von den Erdapfeln.
540 3) Von den Erdmäusen.
541 4) Von den Erdnüssen.
542 5) Von den Pataten.
543 6) Von den Erdmandeln.
544 7) Dioscorea alata.
545 8) Von den Trüffeln.
546 Schluß.

Der

Hausvater

Dritter Theil.

Hannover,

Im Verlag der Helwingischen Hof-Buchhandlung 1776.

De tout tems le jardinage
Fut l'amusement du Sage
J'en fais aussi mon emploi;
Il n'en est point, je vous jure,
Qui s'attache à la nature
Avec tant d'ardeur que moi.

Theatre de Mr. Pannard.

Anhang
von
vermischten Anmerkungen
und Nachrichten.

Segnius irritant animos demiſſa per aures
Quam quae ſunt oculis ſubjecta fidelibus, & quae
Ipſe ſibi tradit ſpectator.

Horat.

I.

Die oben im ersten Stücke S. 214. erwehnte Abhandlung des Ritter Linne, nemlich dessen am 6ten Merz 1767 in Upsal öffentlich vertheidigte Dissertation: Mundus inuisibilis, ist mir nachher von dem Ritter zugesandt worden.

Das angenehmste ist mir dabey, daß meine schon im ersten Theile S. 329, und im zweyten Theile S. 751 angeführte Versuche und Beobachtungen von diesem berühmten Naturforscher bestätiget und richtig befunden worden. Er fordert also andre Beobachter auf, weitere Untersuchungen anzustellen, und glaubt, daß dadurch weitere wichtige Entdeckungen veranlasset werden könnten. Ich wünsche sehr, daß diejenigen, welche sich dazu bewegen lassen, mir ihre Anmerkungen und Urtheile bekannt machen mögten.

Da der Ritter seine Dissertation an einen Freund in London gesandt, und dieser davon in den öffentlichen Blättern seinen Landsleuten Nachricht gegeben hat, so hat solches verschiedene Anmerkungen und Zweifel veranlasset. Unter andern enthält T. VIII. P. II. des Journal encyclopedique 1767. S. 125 ein hieher gehörendes Schreiben von Georg Wilck.

Diejenigen, welche untersuchen wollen, ob die Schwämme oder auch der Brand im Getreide das Werk von Thieren sey, müssen in ihren Anmerkungen behutsam seyn.

Zwischen allen Blättern der Schwämme findet man kleine, kugelrunde, halbdurchsichtige, in der Mitte einige schwarze Pünctgen enthaltende Kügelgen, welche verschiedene, unter andern Peckering in den Phil. transf. T. XLII. Nr. 471 für Saamenkörner ansehen wollen, in der That aber denen Kügelgen im

Brande vom Getreide auch im Staube der Bovisten völlig gleichen: die, wenn sie bey mäßiger Wärme in einer Feuchtigkeit stehen, aufschwellen; sich in ovallängliche, Thieren ähnliche Körper verändern, und sich schnell von einem Orte zum andern bewegen. Diese sind denen Infusionsthiergen ähnlich, ich will sie also Thiere nennen, ob gleich noch nicht überzeuget bin, in wie weit sie den Nahmen verdienen. Wenn die Kügelgen sich in Thiere entwickeln, so geschiehet solches schon binnen vier und zwanzig bis sechs und dreyßig Stunden, und man siehet bald einige von den Kugeln, welche noch rund sind, aber schon aufschwellen, und sich herumwelzen, bis sie die länglichte Gestalt annehmen, und hin und wieder laufen, da allemahl die spitze Schnautze vorangehet.

Es geschiehet aber diese Verwandelung oder Ausbrütung nicht allemahl, noch zu allen Jahrszeiten; am besten habe sie wahrgenommen, wenn die Gläser gegen Ende des Winters in einer warmen Stube vor dem Fenster in die Sonne gestellet habe. Unterbleibet sie, so wird man nach zwey oder drey Tagen im Wasser eine unzählbare Menge kleiner beweglicher, durchsichtiger Pünctgen beobachten, welche sich langsam hin und wieder bewegen, und welche zu bemerken ein gutes verfinstertes Vergrößerungsglas erfordert wird. Ist das Glas viel erleuchtet, so erkennet man diese an sich helle Pünctgen nicht mahl: In des Nedhams Observations microscopiques S. 218. werden sie des nuages d'atomes mouvans genannt; ich bemerke sie allemahl, wenn eine Gährung vorgehet; sie gleichen denen bekannten Leuwenhoekischen Saamenthiergen, und man wird sie gemeiniglich in allen, der Luft ausgesetzten Infusionen wahrnehmen. Nach ein Paar Tagen läßt ihre Bewegung gemeiniglich nach, und darauf

auf pflegt man allererst die sogenannten und oft beschriebenen Infusionsthiergen zu entdecken, deren es viele Arten giebt.

Sobald ich in denen eingeweichten Kügelgen von Schwämmen, welche Eyer nennen will, jene bewegliche Atomen bemerket habe, ist alle Hofnung verlohren gewesen, sie ausgebrütet zu sehen: entwickeln sich aber die Eyer der Schwämme, so dauret es viele Tage, ehe sich die Atomen zeigen, und wenn endlich die Infusionsthiere folgen, so hören die Schwammthiere auf zu leben; welche, ob sie gleich unter einer Klasse mit jenen gehören, dennoch ein besonders Geschlecht ausmachen.

Unter denen Thieren, welche aus den Eyern der Schwämme, der Bovisten, des Brandes und so weiter auskommen, kann ich aber keinen merklichen Unterschied bestimmen, und es bleibt ein Räzel, wie Thiere einerley Art so vielerley Arten von Körpern, welche in ihrem Bau so merklich unterschieden sind, hervorbringen können?

Noch habe ich bemerket, daß einige sich durch die lebendige Maden, welche in den Körpern der Schwämme entstehen, und solche verzehren, irre machen lassen, mithin solche als die Thiere ansehen, welche auch die Schwämme baueten. Es gehet eben bey den Schwämmen, wie bey allen Thieren, daß ihr Fleisch von Maden, deren Eyer von aussen herein gebracht werden, verzehret wird; wie man denn auch die Verwandelung der Maden in den Schwämmen in Curculiones leicht wahrnehmen kann.

II.

Oben im ersten Stück S. 20, bey Beschreibung der eßbaren Schwämme, hätte ich billig auch eines Mittels für diejenigen erwähnen sollen, welche

das Unglück haben, giftige Schwämme zu essen, wovon man, wenn nicht bald Hülfe verschaffet wird, den Tod nehmen kann.

Das sicherste Mittel dagegen soll, nach der Vorschrift des Arztes T. III. S. 103, seyn, sich gleich ein Erbrechen durch drey Theile Essig und ein Theil Honig zu erregen, auch viel mit Essig verdünnten Honig nachzutrinken. Zu jenem ist das bekannte Oxymel der Alten von Meerzwiebeln am besten, in dessen Ermangelung behilft man sich mit gemeinem Essig.

Tissot räth durch Brechweinstein oder Tartarus emeticus zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha gleich ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes gesalzenes oder gezuckertes Wasser trinken zu lassen, auch nach dem Erbrechen eine Menge Wasser mit Honig oder Zucker, und einer ziemlich großen Quantität Weinessig zu geben.

III.

Der sechste Theil des Arztes S. 187 erinnert mich, daß oben S. 610 schuldig geblieben bin, wie man die Früchte von Pomeranzen und Citronen verwahren soll.

Die bey uns wachsende müssen abgebrochen werden, wenn sie sich färben, ehe sie völlig reif werden. Die Früchte müssen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen, und man achtet mit Fleiß darauf, um in einem Gebäude einen bequemen Platz dazu auszufinden; ein Zimmer ist gemeiniglich besser als ein Keller; es müßte denn der Keller recht trocken, und etwas luftig seyn; bey starkem Froste aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein für sich liegen, ohne sich einander zu berühren, man wickelt sie deßwegen in Papier; das

Löschpapier ist nicht gut, weil es zu leicht Feuchtigkeiten anziehet. Einige packen sie in einen steinern Topf, setzen eine zinnerne Schüssel oben darauf, gießen Wasser darin, und erneuern dieses nach einigen Tagen.

Andere rathen, in ein Brett runde Löcher zu bohren, so daß der Hals von Bouteillen hinein geht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere schütten Salz auf ein Brett, setzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken sie mit Salz; oder man nimmt statt dessen trocknen Sand oder Asche. Noch andere bedecken die Stelle, wo der Stiel gesessen hat, mit Lack. Der Arzt räth noch, die Früchte, ehe sie in steinerne Töpfe gepackt werden, in kochendheißes Wasser zu tauchen, welches mir aber verdächtig scheint.

Am sichersten ist mit, wenn man eine Menge Früchte hat, gleich den Saft davon auszupressen. Man nimmt zu 1 Quartier Saft 4 Quartier Rack oder Franzbranntewein und ein Pfund Zucker, gießet solches in ein Fäsgen, oder großes Gefäß, und schüttelt es einigemal wohl durch einander; wenn sich denn das Dicke gesetzt hat, so zapfet man das Klare auf Bouteillen, und picht diese vest zu. Die Engländer nennen dieses Shrub; er erhält sich mehrere Jahre; und man macht daraus, wenn man will, Punsch, welcher besser wird, wenn man noch den Saft von einigen frischen Citronen zugiebt.

Beym Auspressen nimmt man entweder Citronen und Pomeranzen allein, oder mischet den Saft von beyden unter einander.

Der Zucker muß mit etwas Wasser angefeuchtet werden; je feiner er ist, desto besser ist es.

Will man den Citronensaft aber nicht zum Punsch, sondern zum Gebrauch an Essen aufheben, so muß

er, wenn er abgeklaret worden, blos mit geläutertem Zucker versetzt, und in einer wohl vermachten Flasche verwahrt werden.

IV.

Die oben im ersten Stücke S. 222. eingerückte Anmerkungen von der besten Art öffentlicher Anlagen, haben mir ein Schreiben von einem Ungenannten veranlasset, worin derselbe aus sechs guten beygefügten Gründen darin übereinkommt, daß es ein gefährlicher Irrthum sey, die tägliche Consumtion mit großen Auflagen zu beschweren. Hingegen glaubt er, daß doch dasjenige mit Aufgaben beleget werden soll:

1) Was von fremden Ländern verschrieben werden muß.

2) Was nur zum Gebrauche der Reichern dienet.

3) Was zum Ueberflusse oder zur Ausschweifung gehöret.

4) Alles dasjenige, dessen Gebrauch eingeschränkt und erschweret zu werden verdient.

Aber sollte nicht auch hier dasjenige Anwendung finden, was **Marmontel** seinen Held reden läßt? *v. Belisaire* p. 112: „Tant que l'impôt sera mutiplié, vague, & compliqué, comme il est, la régie, quoique l'on fassa, en sera trouble & frauduleuse: il faut donc le simplifier. Que la Loi qui le réglera soit précise & inalterable, que le tribut lui même, ce besoin de l'Etat, soit égal, aisé, naturel; qu'il soit un, qu'il soit appliqué à des biens réels & solides, reglé par leur valeur, & le même par tout. Le tribut par exemple, que l'heureuse Sicile a) payoit avec joie aux Romàins; celui dont la douceur fit adorer César dans les provinces de „l'Asie

a) Es mußte von allen Grundstücken der Zehnte gegeben werden.

„l'Asie *b*). La fraude n'aura plus à se refugier dans „un dédale tenebreux d'Edits absurdes & bizarres. „L'évidence même du droit en marquera les limi- „tes, & en cessant d'être arbitraire, il cessera d'ê- „tre odieux."

So lange als der Handel im Großen, auch in andere Welttheile, nebst der Schiffahrt die Völker und Länder blühend, und in einer Verbindung erhalten müssen; so lange scheint es widersprechend zu seyn, wenn wir alles Fremde als entbehrlich, oder zum Ueberflusse, oder zur Ausschweifung gehörend ansehen, und den Gebrauch davon einschränken oder erschweren wollen.

Dem ersten Anblicke nach ist nichts billiger, als daß man von demjenigen, welcher z. E. 100 Thlr. an eine entbehrliche Waare wenden kann, verlanget, daß er auch fünf oder zehn Thaler zu den öffentlichen Anlagen erlegen soll.

Die Anzahl der Reichen und Vermögenden ist aber gar zu geringe, daß man auf einen beträchtlichen Beytrag von ihnen rechnen kann; es scheinet auch mit zur falschen Politik zu gehören, wenn man zu sehr bedacht ist, die Reichen unmittelbar zu den Auflagen zu ziehen, da man ihnen lieber Freyheiten zugestehen und noch Geld zugeben sollte, um sie nur zu bewegen, daß sie ihre großen Einkünfte im Lande verzehren, und dadurch den größten Haufen in den Stand setzen, die ihm allemal zur Last bleibenden stärksten Abgiften mit mehrerer Gemächlichkeit zu erlegen.

Von dergleichen Auflagen wissen sich auch die Vermögenden nicht selten frey zu machen; die größte Last bleibt allemal auf den pflichtigen Unterthan.

Indem entbehrliche Stücke mit einem Imposte beleget werden, so ist gemeiniglich die Wirkung, daß ein

b) Nachdem das Jahr fruchtbar oder unfruchtbar war, wurden die Abgaben entweder erhöhet oder verringert.

ein jeder, der sich solche anschaffen will, auf neue Mittel sinnet, wie er sich nicht allein diesem Imposte, sondern auch zu gleicher Zeit andern Auflagen entziehen könne. Es ist sonderlich in kleinen Provinzen eben so viel gesagt, als wenn man den Kaufleuten im Lande den Handel damit verbietet. Ein jeder, der belegte Stücke kaufen will, handelt sie außerhalb Landes ein, und dadurch entgeht auch der Vortheil, den der einländische Kaufmann stiften würde, wenn er mit den gelöseten Kaufgeldern im Lande wucherte. Noch sollte man, meines Ermessens, dabey billig in Betracht ziehen:

1) Daß selten Fremde in einem Lande Waaren einkaufen, von welchem bekannt ist, daß die Waaren mit einem Imposte belegt sind; die Politik erfordert aber, alle Mittel anzuwenden, um viele Fremde hereinzuziehen, die ihr Geld zu uns bringen; statt dessen beweget aller Impost die Landeseinwohner, ihr Geld außerhalb zu tragen.

2) Daß der Impost einen gar nachtheiligen Einfluß auf die Transitogüther oder durchpassirenden Waaren habe. Denn, wenn solche nicht genau untersucht werden, so kann unter diesem Namen alles heimlich ins Land kommen. Ein jeder fremder Kaufmann hat aber sein Interesse dabey, daß nicht bekannt werde, was er für Waaren bekommt; man wird also, so weit möglich, ein Land vermeiden, wo das durchpassirende genau visitirt wird. Dadurch leiden Zölle, Wirthe, Factors und das Commerz überhaupt.

3) Daß die mit großer Mühe, vielen Strafen, und ansehnlichen Kosten davon aufkommende geringe Summen nicht in Vergleich kommen, mit demjenigen, was davon billig aufkommen müßte, und mit dem dadurch veranlaßten Schaden.

4) Daß durch solche Arten von Imposten das Geld nicht im Lande erhalten, sondern vielmehr hinaus geführet

führet wird, indem sie den Schleichhandel mit fremden Kaufleuten befördern.

5) Scheinen die Länder und Provinzen in Deutschland am allerblühendsten und glücklichsten zu seyn, wo alles vielherrisch ist, mithin dergleichen Einschränkungen nicht statt finden. Es ist daselbst am mehrsten Verkehr und Handlung; die Unterthanen sind mehr der Industrie und dem Fleiße, hingegen weniger der Ueppigkeit ergeben. Künstler und Handwerker kommen am mehrsten empor; anstatt daß man an den Orten, wo der Vertrieb gewisser Stücke erschweret wird, eher sagen kann: Nitimur in vetitum, semper cupimusque negata.

Ich wünsche, daß es dem Verfasser jenes Schreibens, oder auch andern, welche Erfahrung und Einsicht haben, gefällig wäre, mir ihre Gedanken darüber mitzutheilen.

V.

Ein Unbekannter hat mich unter dem 29ten Aug. 1767 aus Zürich mit einem Schreiben beehret, und darin von der dortigen Bestellungsart Nachricht ertheilet. Seine vorgeschlagenen Handgriffe sind gut, aber nicht unbekannt noch neu bey uns, unterdessen danke ich ihm dafür.

VI.

Der Verfasser des im 1sten Stück S. 225 oben erwehnten Aufsatzes vom Brodtbacken, ist der Herr Pastor Visbeck zu Wersabe im Bremischen, welchem daher die versprochenen sechs Dukaten übersandt worden.

VII.

Im ersten Theile des Hausvaters S. 307 habe die Burgunder Rüben zum Anbau empfohlen. Nachdem ich aber ihren Bau im Reiche gesehen habe, so finde ihren Nutzen nicht so groß, als er beschrieben wird.

Man säet und pflanzet diese Rüben, welche eine wahre Art von der Beete oder dem Mangolt sind, und unrecht unter die

Rüben

Rüben gerechnet werden, zugleicher Zeit mit dem weißen Kohle. Sie erfordern, da die Wurzel eine halbe Elle tief unter sich in die Erde treibt, einen guten, fetten, lockern Boden, sonst erhalten sie keine merkliche Größe; sie wachsen langsam, und können nicht vor dem August geblادet werden. Sie gereichen also alsdenn, wenn der Klee aufhöret, zur Abwechselung und Verlängerung des Futters. Da die Blätter aber sehr wässericht sind, und wenig Bestandtheile haben, so taugen sie nicht zur Futterung für junges Vieh, noch weniger für Mastvieh; man giebt sie blos den milchenden Kühen, welche aber ander Futter nebenzu haben wollen, sonst werden sie mager, und nehmen in der Milch ab. Man bauet sie deswegen in Franken nicht mehr so viel als vorhin, und schaft sie vielmehr hin und wieder, wo sie im Gebrauch gewesen, ab. Für unsre Gegenden dürften sie sich noch weniger schicken; mir scheinen wenigstens die gemeinen Rüben, der weiße Kohl, der braune Kohl und die Kartoffeln zur Herbstfutterung vortheilhafter.

Ueberhaupt finde ich zu erinnern, daß diejenigen, welche dergleichen Futterkräuter empfehlen, nur den davon zu hoffenden Nutzen herausstreichen, und nicht genugsam auf die darauf nothwendig zu wendende, und bey Berechnung des Vortheils abzuziehende Kosten, Rücksicht nehmen.

Man kann das Laub von den Burgunder Rüben mit Nutzen zur Futterung gebrauchen; erweget man aber, daß jedes Blatt einzeln abgebrochen, die abgebrochenen Blätter auch mühsam zusammengesucht werden müssen, und denn doch kein besonderes nahrhaftes Futter geben, so fällt ihr größtes Verdienst in großen Haushaltungen weg: Hingegen können sie mit Nutzen von geringen Landleuten angebauet werden, welche nur eine oder zwo Kühe zu verpflegen haben, und die Futterung dafür doch allemal mühsam zusammensuchen, auch dazu die kleinsten Kinder schon angewöhnen.

Gleiche Bewandniß hat es, wenn man sich Mühe giebt, die Märkischen oder Teltauer Rüben anzubauen, so daß sie eben so klein bleiben, wie diejenigen, welche man dorther erhält; denn sie sind alsdenn so mühsam aus der Erde zu bringen, daß sie an Tagelohn mehr kosten, als man im Verkaufe daraus lösen kann.

Ende.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Münchhausen, Otto von, 1716-1774

Des Hausvaters ... Theils ... Stück

Bd.: 3,3

Hannover 1776

Oecon. 1290 a-3,1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297893-8
VD18 80013546